



LIVENDO®
magic of nature*



FLOCKENMALZ

Polotekutý zakyselující přípravek

Polotekutý zakyselující přípravek s obsahem sladu a kvasu pro přípravu vícezrnného a speciálního chleba a pečiva.

Výhody:

- jednoduchá a rychlá příprava těsta
- k vyvážené chuti přispívá kombinace lněného semínka, kukuřičné krupice, pšeničných, ovesných, hrachových a bramborových vloček
- unikátní kombinace zápary, kvasu a sladů dodává chlebu výrazně vyšší vláčnost a prodlouženou čerstvost
- lněná semínka a použité obilné vločky obsahují dnes tolik potřebnou vlákninu

Dávkování:

10-40 % na hmotnost mouky

Složení:

voda; **ječná** sladová mouka; cukr; lněná semínka; hrachové vločky; **pšeničné** vločky; startovací kultura kvasinek a bakterií; jedlá sůl s jódem; **ovesné** vločky; bramborové vločky dehydrované (brambory 100 %); ocet; lněná semínka zlatá; jáhly; kukuřičná krupice; pražený **ječný** slad.

Balení:

11 kg (plastový kbelík s víkem)

Skladovací podmínky:

v originálně uzavřeném obalu
při teplotě 2-8 °C

Doba trvanlivosti:

6 měsíců v originálním balení



VÍCEZRNNÝ CHLÉB (500 g)

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka T 530	100 kg
FLOCKENMALZ	30 kg
Droždí pekařské	2 kg
Sůl	1,5 kg
PROFIT PG	0,5 kg
Olej	2 kg
Voda	60 kg
Celkem	196 kg

Výroba

Mísení	3+15 min
Teplota těsta	27-28 °C
Zrání	60 min (v prostoru pekárně)
Navážka	590 g
Tvar	chléb (ošatka)
Kynutí	45 min / 35 °C / 75 %
Pečení	42 min / 240-210 °C

Výživové údaje (průměrné hodnoty na 100 g výrobku vyrobeného dle uvedené receptury):

energetická hodnota	1075 kJ/ 254 kcal
tuky	2,9 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,3 g
sacharidy	47,0 g
z toho cukry	2,8 g
vláknina	3,3 g
bílkoviny	8,4 g
sůl	1,7 g



Lesaffre Česko, a. s.

Hodolanská 1296/34, 779 00 Olomouc, Česká republika
tel.: +420 844 440 440, e-mail: objednavky.cz@lesaffre.com

www.lesaffre.cz