

Mnohozrnný Koncentrát

Pekařská směs

Směs na výrobu vícezrnného chleba a pečiva.

Výhody:

- ✓ vyznačuje se velkým množstvím různých semen a celých zrn (slunečnice, hnědý len, sezam, pšenice a žito)
- ✓ zaručuje pečivu vydatnost a dlouhou čerstvost
- ✓ nabízí atraktivní vzhled a chuť hotových výrobků
- ✓ chléb vyrobený podle doporučené receptury lze označit jako:
 - ✓ zdroj vlákniny
 - ✓ zdroj bílkovin

Dávkování:

70 % směsi : 30 % mouky

Složení:

slunečnicová semínka; žitná mouka; pšeničná zrna; žitná zrna; lněná semínka; sezam; celozrnná pšeničná mouka; pšeničný lepek; žitné vločky; pšeničná mouka; sůl; pšeničný slad; bramborové vločky; dextróza; zahušťovadlo: guma guar; látka zlepšující mouku: kyselina askorbová; kyselina listová.

Balení:

25 kg (pytel s PE vložkou)

Skladovací podmínky:

Teplota do 25 °C a relativní vlhkost vzduchu do 70 %

Doba trvanlivosti:

12 měsíců v originálním balení



Mnohozrnný chléb (1 000 g)

Suroviny	Množství
MNOHOZRNÝ KONCENTRÁT	700 g
Pšeničná mouka T 530	300 g
ŽITNÝ CELOZRNÝ KVAS	150 g
Droždí pekařské	30 g
Voda	700 g
Celkem	1 880 g

Výroba

Mísení	3+10 min
Teplota těsta	27-28 °C
Zrání	15-30 min
Navážka	1 150 g
Tvar	formový chléb
Kynutí	40-50 min / 35 °C / 80 %
Pečení	50-60 min / 220 °C / s párou

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

energetická hodnota	1112 kJ / 264 kcal
tuky	7,2 g
z toho nasycené mastné kyseliny	1,1 g
sacharidy	36,0 g
z toho cukry	2,3 g
vláknina	5,7 g
bílkoviny	11,0 g
sůl	1,2 g