

Sójová Směs

Pekařská směs

Unikátní cereální směs s vysokým obsahem sójové drti a celozrnné pšeničné mouky vhodná pro výrobu chutného sójového chleba a pečiva.

Výhody:

- ✓ vhodná pro výrobu bulek, baget, rohlíků, tostového chleba a jiného pečiva
- ✓ obsahuje sójovou drť a celozrnnou pšeničnou mouku
- ✓ dodává pečivu nadstandardní objem a vysokou vláčnost (vaznost 65-70 %)
- ✓ jednoduchá receptura, směs neobsahuje přísady
- ✓ vhodná pro řemeslnou i průmyslovou výrobu chleba i pečiva

Dávkování:

17 % směsi na hmotnost mouky

Složení:

sójová drť (25 %); celozrnná pšeničná mouka; tepelně upravená žitná mouka; pšeničná sladová mouka; ovesné vločky; lněná semínka; slunečnicová semínka; sladová ječná mouka.

Balení:

Pytel 25 kg

Skladovací podmínky:

V suchu, chráňte před zdrojem tepla

Doba trvanlivosti:

9 měsíců v originálním balení



Sójové pečivo

Suroviny	Množství
SÓJOVÁ SMĚS	1 700 g
Pšeničná mouka T530	10 000 g
Pekařské droždí čerstvé	400 g
Olej	350 g
MAGIMIX ORIGINAL	50 g
Sůl	220 g
Voda	6 500 g
Celkem	19 220 g

Výroba

Mísení	4+4 min
Teplota těsta	28 °C
Zrání	5 min
Navážka	70 g
Tvar	pečivo
Kynutí	45 min / 35 °C / 75 %
Pečení	14 min / 220 °C