

Zavarka Classic

Pekařská směs

Vařená směs ve formě pasty pro výrobu chleba a pečiva s obsahem celozrnného žitného stabilního kvasu.

Výhody:

- ✓ spojuje výhody tradiční pekařské technologie (zavarka) s moderními pekařskými trendy
- ✓ obsahuje celozrnný žitný stabilní kvas
- ✓ dodává pečivu nadstandardní vláčnost a měkkost
- ✓ slouží k přirozenému zpomalení stárnutí pekařských výrobků
- ✓ nabízí širokou škálu použití v pšeničném a žitném chlebu i pečivu
- ✓ vhodná pro řemeslnou i průmyslovou výrobu
- ✓ k jejímu použití nepotřebujete žádné speciální vybavení

Dávkování:

20-50 % směsi na hmotnost mouky

Složení:

voda; žitný stabilní kvas (celozrnná žitná mouka, voda, žitná mouka, sůl); žitná mouka; sladová mouka ječná a pšeničná; glukózový sirup; sůl.

Balení:

10 kg (kbelík)

Skladovací podmínky:

V suchu, chraňte před zdrojem tepla
Po otevření skladujte při teplotě 2-8 °C a spotřebujte do 14 dnů

Doba trvanlivosti:

6 měsíců v originálně uzavřeném balení



Chléb rustik *

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka hladká speciál	9 000 g
Žitná mouka	1 000 g
ZAVARKA CLASSIC	4 000 g
Čerstvé pekařské droždí	250 g
Žitný celozrnný kvas	450 g
Sůl	70 g
NATURSOFT	100 g
Voda	6 700 g
Celkem	21 570 g

Výroba

Mísení	9+4 min
Zrání	40 min / 25 °C
Navážka	580 g
Tvar	chléb
Kynutí	50 min / 30 °C / 75 %
Pečení	40 min / 230-210 °C

* kategorie vícezrnný chléb