

Zavarka

Dark

Pekařská směs

Vařená směs ve formě pasty pro výrobu tmavého směsného 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 a praženou žitnou a ječnou sladovou mouku
- ✓ 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); cukr; pražená žitná mouka; pražená ječná sladová mouka; sůl, koření.

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 zavřeném balení



Chléb Schwarzmüller *

Suroviny	Množství
Pšeničná mouka chlebová	6 000 g
Žitná mouka	4 000 g
ZAVARKA MULTIGRAIN	3 500 g
ZAVARKA DARK	2 000 g
Čerstvé pekařské droždí	300 g
NATURSOFT	120 g
Sůl	80 g
Slunečnice	1 000 g
Voda	6 700 g
Celkem	23 700 g

Výroba

Mísení	6+5 min
Zrání	15 min
Navážka	580 g
Tvar	chléb
Kynutí	45-50 min / 35 °C / 75 %
Pečení	45-48 min / 240-210 °C

* kategorie vícezrnný chléb