

Zavarka

Multigrain

Pekařská směs

Vařená směs ve formě pasty pro výrobu chleba a pečiva s obsahem celozrnného žitného stabilního kvasu, vařené mouky a sladu, máčených obilných zrn a semen.

Výhody:

- ✓ spojuje výhody tradiční pekařské technologie (zavarka) s moderními nutričními trendy
- ✓ obsahuje celozrnný žitný stabilní kvas
- ✓ dodává pečivu nadstandardní vláčnost a trvanlivost
- ✓ vhodný pro řemeslnou i průmyslovou výrobu chleba i pečiva
- ✓ bezéčkový výrobek

Dávkování:

60 % směsi : 90 % mouky

Složení:

voda; celozrnný žitný stabilní kvas (celozrnná žitná mouka, voda, žitná mouka, sůl); lněné semínko; slunečnicové semínko; žitná trhanke; sůl; cukr; pražená žitná mouka; ovesná trhanke.

Vícevrnný chléb

Suroviny	Množství
ZAVARKA MULTIGRAIN	60 kg
Žitná mouka T930	15 kg
Pšeničná mouka chlebová T1050	75 kg
NATURSOFT	0,9 kg
Sůl	0,27 kg
Droždí pekařské čerstvé	2,7 kg
Voda	60 kg
Celkem	213,87 kg

Výroba

Mísení	5+10 min
Teplota těsta	28 °C
Zrání	15 min
Navážka	570 g
Tvar	chléb
Kynutí	60-70 min / 35 °C / 75 %
Pečení	45 min / 250-210 °C

Balení:

10 kg (kbelík)

Skladovací podmínky:

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

Doba trvanlivosti:

6 měsíců v originálním balení

