

Zmesi viacvrnné a špeciálne

FAJNÝ CHLIEB ZMES



CHARAKTERISTIKA:

FAJNÝ CHLIEB ZMES je zmes na výrobu pšenično-ražných chlebíkov rôznych tvarov a gramáží. Chleby sú typické nadštandardným objemom vzhľadom k hmotnosti cesta, skvelou trvanlivosťou so šťavnatou a pružnou striedkou a mäkkou kôrkou. Spracovanie a tvarovanie cesta je bezproblémové i na linke. Cesto dokáže prijať až 85 % vody a pritom si udržať vynikajúcu pružnosť a stabilitu. Z cesta je možné vytvárať ako klasické veky a bochníky, rovnako rustikálne nepravidelné tvary. Dávkovaním 15 % kompletnej zmesi na pšeničnú chlebovú múku, pridaním vody a droždia bez problémov vyrobíte v krátkom čase požadovaný chlieb.

ZLOŽENIE:

Bielkovina pšeničná, múka ražná, soľ, pražená sladová múka, zlepšujúci prípravok, glukózový sirup, kys. mliečna.

DOPORUČENÉ RECEPTÚRY:

FAJNÝ CHLIEB

Surovina	množstvo	MJ	x	€/MJ	Vaša kalkulácia	
					=	cena
pšeničná múka chlebová	10,00	kg	x		=	€
FAJNÝ CHLIEB ZMES	1,50	kg	x		=	€
droždie	0,30	kg	x		=	€
voda cca	8,00	kg	x		=	€
Cesto celkom	19,80	kg			=	€