

## Zmesi na výrobu bežného pečiva

### TALIANSKY CHLIEB ZMES



#### CHARAKTERISTIKA:

TALIANSKY CHLIEB ZMES je zmes na výrobu pšenično-ražných chlebov 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 nabrat' až 85 % vody a pritom si udržať vynikajúcu pružnosť a stabilitu. Z cesta je možné vytvárať ako klasické sendviče a bochníky, rovnako rustikálne nepravidelné tvary. Dávkovaním 15 % kompletnej zmesi na pšeničnú chlebovú múku, pridaním vody a droždia, bezproblémovo vyrobíte v krátkom čase požadovaný chlieb.

#### ZLOŽENIE:

Pšeničná bielkovina, múka ražná, soľ, pražená sladová múka, glukózový sirup, emulgátor, kys. mliečna, kys. askorbová, enzýmy.

#### DOPORUČENÉ RECEPTÚRY:

##### TALIANSKY CHLIEB

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