

## Přípravky k výrobě chleba

### FAJNÝ CHLÉB SMĚS



#### CHARAKTERISTIKA:

FAJNÝ CHLÉB SMĚS je směs k výrobě pšeničnožitných chlebů různých tvarů a gramáží. Chleby jsou typické nadstandardním objemem vzhledem k hmotnosti těsta, skvělou trvanlivostí, se šťavnatou a pružnou střídkou a měkkou kůrkou. Zpracování a tvarování těsta je bezproblémové i na lince. Těsto dokáže pojmout až 85 % vody a přitom si udržet vynikající plasticitu a stabilitu. Z těsta je možné vytvarovat jak klasické veky a bochníky, tak rovněž rustikální nepravidelné tvary. Dávkováním 15 % kompletní směsi na pšeničnou chlebovou mouku, přidáním vody a droždí, bezproblémově vyrobíte v krátkém čase požadovaný chléb. Trvanlivost 6 měsíců.

#### SLOŽENÍ:

Bílkovina pšeničná, mouka žitná, sůl, pražená sladová mouka, zlepšující přípravek, glukózový sirup, kys. mléčná.

#### DOPORUČENÉ RECEPTURY:

##### FAJNÝ CHLÉB

Surovina	množství	MJ	Kč / MJ	Vaše kalkulace	
				=	cena
pšeničná mouka chlebová	10,00	kg x		=	Kč
FAJNÝ CHLÉB SMĚS	1,50	kg x		=	Kč
droždí	0,30	kg x		=	Kč
voda cca	8,00	kg x		=	Kč
<b>Těsto celkem</b>	<b>19,80</b>	<b>kg</b>		<b>=</b>	<b>Kč</b>