

Směsi k výrobě běžného pečiva

SLOVIKORN

CHARAKTERISTIKA:

SLOVIKORN je směs s obsahem zlepšujícího přípravku pro přípravu a výrobu polotmavého pečiva. Stabilní a plastické těsto ze SLOVIKORNU umožňuje velmi dobré zpracování a tvarování. Směs je vhodná pro ruční i linkovou výrobu, do běžného pečiva i chlebových těst. Pražený slad dodá pečivu výtečnou chuť. Výrobky se vyznačují jemně zrnitou střídkou, křupavou kůrkou a nadprůměrným objemem. Zpracování bez záparů. Velmi výhodná kalkulace pečiva! Trvanlivost 6 měsíců.

SLOŽENÍ:

Ovesné vločky, lněné semeno, sójová drť, žitná mouka, sušená syrovátka, sezam, pšeničná mouka celozrnná, lepek, sůl, pražený slad, enzymy.

DOPORUČENÉ RECEPTURY:

CHLĚB SLOVIKORN

Vaše kalkulace					
Surovina	množství	MJ		Kč / MJ	cena
pšeničná mouka speciál	3,40	kg	x	=	Kč
pšeničná mouka chlebová	3,30	kg	x	=	Kč
žitná mouka chlebová	3,30	kg	x	=	Kč
SLOVIKORN	1,00	kg	x	=	Kč
sůl	0,22	kg	x	=	Kč
KVASNÝ KONCENTRÁT	0,20	kg	x	=	Kč
droždí	0,30	kg	x	=	Kč
voda cca	7,00	kg	x	=	Kč
Těsto celkem	18,72	kg		=	Kč



PEČIVO SLOVIKORN

Vaše kalkulace					
Surovina	množství	MJ		Kč / MJ	cena
pšeničná mouka speciál	10,00	kg	x	=	Kč
SLOVIKORN	1,00	kg	x	=	Kč
sůl	0,18	kg	x	=	Kč
olej	0,40	kg	x	=	Kč
droždí	0,40	kg	x	=	Kč
voda cca	5,20	kg	x	=	Kč
Těsto celkem	17,18	kg		=	Kč

