

Směsi k výrobě běžného pečiva

ITALSKÝ CHLÉB SMĚS



CHARAKTERISTIKA:

ITALSKÝ 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, glukózový sirup, emulgátor, kys. mléčná, kys. askorbová, enzymy.

DOPORUČENÉ RECEPTURY:

ITALSKÝ CHLÉB

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