

Produktová skupina:

PEKAŘSKÉ SMĚSI

Cereální pečivo



Název výrobku:

JABLEČNÁ SMĚS

SMĚS S OBSAHEM SUŠENÝCH JABLEK PRO PŘÍPRAVU ČERSTVÉHO A CHUTNÉHO JABLEČNÉHO CHLEBA A PEČIVA.

Přednosti:

- směs složek vysoké výživové hodnoty bohaté na nenasycené mastné kyseliny a vlákninu pečující o vyváženou stravu
- dlouhotrvající čerstvost a jedinečná chuť finálních výrobků
- všestranné použití - vhodná na výrobu chleba i běžného pečiva

Dávkování: 40 % Jablečné směsi

Složení:

celozrnný žitný šrot, slunečnicová semínka, lněná semínka, pšeničný lepek, cukr, sůl, žitná sladová mouka, sušená jablka (3,3 %), pšeničná mouka, dextróza, pšeničná sladová mouka, ječná sladová mouka, látky zlepšující mouku: kyselina askorbová, enzymy.

Prodejní jednotka
Skladovací podmínky
Doba trvanlivosti
Receptura

pytel 25 kg
v chladu a suchu
9 měsíců od data výroby
viz druhá strana



JABLEČNÁ SMĚS

PRODUKTOVÝ LIST

Jablečné kroužky

Jablečná směs	800 g	40,00 %
Pšeničná mouka T530	1 200 g	60,00 %
Droždí	80 g	4,00 %
Magimix Original	10 g	0,50 %
Magimix Ritesa	6 g	0,30 %
Voda	1 200 g	60,00 %

Celkem 3 296 g

Postup výroby:

Mísení: 2 +5 min.

Teplota těsta: 28°C

Doba zrání těsta: 5 minut

Dělení: 150 g

Tvarování: kroužky

Kynutí: 35 min. / 35°C / 80 %*

Pečení: 20 min. / 220 - 180°C

* Po nakynutí doporučujeme posypat cornflakes