



## CHLEB NORDYCKI MIX

### INFORMACJE OGÓLNE

Mieszanka piekarska, przeznaczona do wypieku pieczywa żytniego, razowego oraz mieszanego, na bazie zakwasu żytniego.

Zakwas ten zapewnia intensywny smak ciasta żytniego z mocnymi nutami owocowymi, sódowymi i orzechowymi.

### SKŁADNIKI

mąka żytnia przesianą, mąka żytnia, ziarno żyta cięte, mąka pszenna, siemię lniane, zakwas piekarski żytni suszony, sól, mąka jęczmienna sódowana, GLUTEN PSZENNY, cukier, jęczmień sódowany, środek do przetwarzania maki: kwas askorbinowy E300

### OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
3927	20 kg	Worek	720

**WARTOŚCI ODŻYWCZE**

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1450
Energia (kcal)	340
Tłuszcz (g)	5.0
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	0.5
Węglowodany (g)	58.0
Cukry (g)	2.5
Białko (g)	10.0
Sól (g)	2.27

**METODA**

Grupa ciasto		
Składnik	KG	
Drożdże prasowane	0.075	
Woda	4.000	
CHLEB NORDYCKI MIX	5.000	
		<b>Waga całkowita: 9.075</b>

**DESCRIPTION**

odważyć składniki na ciasto, miesienie (maszyna spiralna): 8 min na wolnych obrotach; 2 min na szybkich obrotach, temperatura ciasta: 28-29 °C, leżakowanie w dzieży 20 min, podzielić ciasto na kęsy wstawić do garowni; temp. ok. 30°C, wilgotność 70%, czas ok 50 min, wstawić do pieca i zaparować przez ok. 10 s, temp. startowa pieca 240°C, hert temp. wypieku 210°C, piec przez 2 min, otworzyć zasuwę umożliwiający ucieczkę pary i piec przez kolejne 48 min

**PRZECHOWYWANIE**

ciemnym i suchym miejscu (<25 °C)

**OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA**

270 dni

**RODZAJ**

proszek

**KATEGORIA**

Miksy Piekarskie

**SKŁADNIKI**

Dla wegetarian

**GOTOWY PRODUKT**

wyroby piekarnicze