



PIECZYWO CHLEB GO SPORT MIX

INFORMACJE OGÓLNE

Produkt w formie proszku do produkcji zdrowego pieczywa, które dostarcza energii na dłużej, powolnie uwalniając węglowodany.

Pieczywo Go Sport jest bogatym źródłem białka i pomaga walczyć z nadwagą, zmniejszając uczucie głodu. Poza wyjątkowymi wartościami odżywczymi Go Sport zaskakuje doskonałym smakiem!

SKŁADNIKI

mąka PSZENNA, sól, siemię lniane, siemię lniane, GLUTEN PSZENNY, dynia nasiona, płatki OWSIANE, mąka ŻYTNIA, zakwas piekarski PSZENNY suszony, otręby PSZENNE, cukier, sól, cukier palony, emulgator E472e, enzymy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy E300

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
	20 kg	Worek	30

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Warto??
Energia (kJ)	1779
Energia (kcal)	425
T?uszcz (g)	20.3
Kwasy t?uszczowe nasycone (g)	3.1
W?glowodany (g)	38.4
Cukry (g)	4.5
B?onnik (g)	8.3
Bia?ko (g)	19.7
S?l (g)	2.99

METODA

Grupa Ciasto		
Sk?adnik	KG	
Pieczywo Go Sport Mix	1.000	
M?ka pszenna T1850 (grahamka)	1.000	
Dro?d?e prasowane	0.045	
Woda	1.000	
Zakwas ?ytni naturalny	0.300	
		Waga ca?kowita: 3.345
Grupa Posypka		
Sk?adnik	KG	
S?onecznik nasiona ?uskane	0.070	
Rye Decor	0.070	
		Waga ca?kowita: 0.140

DESCRIPTION

- Odwa?y? sk?adniki na ciasto, - Miesienie (maszyna spiralna) 6 min na wolnych obrotach, 7 min na szybkich obrotach, - Temperatura ciasta: 26 °C, - Le?akowanie w dzie?y: 30 min, - Podzieli? ciasto na k?sy - nawa?ka 400 g, - Obtoczy? w posypce, - Garowanie: 32°C, wilgotno?? 75%, czas ok. 60 min, - Wstawi? do pieca i zaparowa? przez 12 s, - Temperatura startowa pieca 230°C, - Temperatura wypieku 210°C, - Piec przez 10 min przy zamkni?ym lufcie, otworzy? zasuw? i piec przez kolejne 25 min.

**PRZECHOWYWANIE**

ciemnym i suchym miejscu
(<25 °C)

**OKRES PRZYDATNOŚCI DO
SPOŻYCIA**

270 dni

**RODZAJ**

sypki

**ALERGENY**

gluten, pszenica, żyto, owies

**KATEGORIA**

Miksy Piekarskie

**GOTOWY PRODUKT**

bagietka, bułka, chleb