



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 błonnika i pomaga walczyć z nadwagą, zmniejszając uczucie głodu. Poza wyjątkowymi wartościami odżywczymi Go Sport zaskakuje doskonałym smakiem!

SPOSÓB UŻYCIA

Dozowanie w zależności od receptury

SKŁADNIKI

mąka PSZENNA, słonecznik nasiona łuskane, siemę 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
39452	20 kg	Worek	30

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,779.00
Energia (kcal)	425.00
Tłuszcz (g)	20.30
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	3.10
Węglowodany (g)	38.40
Cukry (g)	4.50
Błonnik (g)	8.30
Białko (g)	19.70
Sól (g)	2.99

METODA

Grupa Ciasto	
Składnik	KG
Pieczywo Go Sport Mix	1.000
Mąka pszenna T1850 (grahamka)	1.000
Drożdże prasowane	0.045
Woda	1.000
Zakwas żytni naturalny	0.300
Waga całkowita:	3.345

Grupa Posypka	
Składnik	KG
Słonecznik nasiona łuskane	0.070
Rye Decor	0.070
Waga całkowita:	0.140

DESCRIPTION

- Odważyć składniki na ciasto, - Miesienie (maszyna spiralna) 6 min na wolnych obrotach, 7 min na szybkich obrotach, - Temperatura ciasta: 26 °C, - Leżakowanie w dzieży: 30 min, - Podzielić ciasto na kęsy - naważka 400 g, - Obtoczyć w posypce, - Garowanie: 32°C, wilgotność 75%, czas ok. 60 min, - Wstawić do pieca i zaparować przez 12 s, - Temperatura startowa pieca 230°C, - Temperatura wypieku 210°C, - Piec przez 10 min przy zamkniętym lufcie, otworzyć zasuwę i piec przez kolejne 25 min.



**PRZECHOWYWANIE PRZYDATNOŚCI
DO SPOŻYCIA**

ciemnym i suchym miejscu (<25 °C)



OKRES

270 dni



RODZAJ

sypki



ALERGENY

gluten,
pszenica, żyto,
owies



KATEGORIA

Mieszanki Piekarskie



GOTOWY PRODUKT

bagietka, bułka, chleb