

NÁVRAT K TRADICÍM

AMARANT - CHIA - GÓJI



backaldrin®

The Kornspitz Company



Pečivo s amarantem

Receptura

Těsto:

8,000 kg	pšeničná mouka
2,000 kg	Amarantus mix (2787)
0,200 kg	sůl
0,400 kg	droždí
0,400 kg	olej
5,500 kg	voda (cca)
<u>16,500 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání: 5 – 7 minut pomalu
5 – 7 minut rychle

Mísicí stroj: spirálový

Teplota těsta: 28 – 30 °C

Doba zrání: 5 – 10 minut

Navážka: 0,070 kg

Teplota pečení: 250 – 260 °C

Doba pečení: 12 – 15 minut



Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme středně tuhé těsto. Vytvarované kusy necháme kynout. Poté pečeme.



Pšeničnožitný chléb s amarantem

Receptura

Těsto:

6,000 kg	pšeničná mouka
2,000 kg	žitná mouka
2,000 kg	Amarantus mix (2787)
0,200 kg	sůl
0,200 kg	droždí
0,100 kg	BAS tmavý (1250)
7,000 kg	voda (cca)
17,500 kg	těsto

Příprava:

Doba míchání:	7 – 8 minut pomalu 2 – 4 minuty rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	28 – 30 °C
Doba zrání:	20 – 30 minut
Navážka:	0,580 kg
Teplota pečení:	250 – 200 °C
Doba pečení:	20 minut



Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme středně tuhé těsto. BAS tmavý přidáme po částečném zamíchání. Vytvarované bochníky obalíme v Posypové směsi a vložíme do forem. Po nakynutí nařizneme a pečeme.

Vícezrný chléb s amarantem

Receptura

Těsto:

8,000 kg	žitná mouka
2,000 kg	Amarantus mix (2787)
0,200 kg	sůl
0,200 kg	droždí
0,400 kg	BAS tmavý (1250)
7,000 kg	voda (cca)
<u>17,800 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání: 7 – 8 minut pomalu
2 – 4 minuty rychle

Mísicí stroj: spirálový
Teplota těsta: 28 – 30 °C
Doba zrání: 20 – 30 minut
Navážka: 0,380 kg
Teplota pečení: 250 – 200 °C
Doba pečení: 20 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme středně tuhé těsto. BAS tmavý přidáme po částečném zamíchání. Vytvarované bochníky obalíme v Posypové směsi a vložíme do forem. Po nakynutí nařízneme a pečeme.

Amarantus mix

Údaje o výrobku

Výrobek č.: 2787

- Výhody:**
- 🌿 pekařská směs na výrobu nejen rustikálních chlebů a pečiva
 - 🌿 vysoký podíl semen a vloček, jako jsou například lněná a slunečnicová semena, kukuřičné a ječné vločky
 - 🌿 kromě amarantu obsahuje také pšeničný a sójový šrot
 - 🌿 chléb i pečivo se vyznačují elastickou střídkou, která se snadno potírá
 - 🌿 vyváženou – výraznou chuť dodává pečivu žitná sladová mouka (*pražená*)
 - 🌿 tmavé zabarvení propůjčuje chlebu a pečivu přísadek kakaa ve směsi
 - 🌿 zvyšuje trvanlivost pekařským výrobkům a zamezuje jejich drobivosti
 - 🌿 zpevňuje chlebové těsto

Dávkování: dle zvolené receptury

Hmotnost: 25 kg – papírový pytel





Chléb s góji

Receptura

Těsto:

7,000 kg	pšeničná mouka
3,000 kg	žitná mouka
1,000 kg	Streumix (2419)
0,170 kg	sůl
0,300 kg	droždí
0,100 kg	Pupape (3032)
0,500 kg	góji
0,150 kg	BAS světlý (1251)
7,000 kg	voda (cca)
<u>19,220 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání:	6 – 8 minut pomalu 2 – 3 minuty rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	28 – 30 °C
Doba zrání:	20 minut
Navážka:	0,580 kg
Teplota pečení:	250 – 180 °C
Doba pečení:	30 – 35 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin zamícháme středně tuhé těsto, které po době zrání tvarujeme dle požadavku. Vložíme do kynárny. Po nakynutí můžeme naříznout a pečeme stejně jako standardní chléb.



Chléb s chia semeny

Receptura

Těsto:

7,000 kg	pšeničná mouka
3,000 kg	žitná mouka
1,000 kg	Streumix (2419)
0,170 kg	sůl
0,300 kg	droždí
0,100 kg	Pupape (3032)
0,500 kg	Chia semena (0148)
0,150 kg	BAS světlý (1251)
7,000 kg	voda (cca)
<u>19,220 kg</u>	<u>těsto</u>

Příprava:

Doba míchání:	6 – 8 minut pomalu 2 – 3 minuty rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	28 – 30 °C
Doba zrání:	20 minut
Navážka:	0,580 kg
Teplota pečení:	250 – 180 °C
Doba pečení:	30 – 35 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin zamícháme středně tuhé těsto, které po době zrání tvarujeme dle požadavku. Vložíme do kynárny. Po nakynutí můžeme nařznout a pečeme stejně jako standardní chléb.



Amarant

(laskavec)*

- ★ superpotravina
- ★ pseudoobilovina

Pochází ze Střední Ameriky, byl pěstován Aztéky a Inký již před třemi tisíci lety. Podle svého využití se řadí k pseudoobilovinám. Botanicky ho ale mezi obilniny zařadit nemůžeme, má jen podobné využití ve výživě lidí. Pro své výživové vlastnosti byl ceněn a oslavován jako potrava bojovníků. Vyznačuje se sladko-oříškovou chutí. Tepelně upravená semínka jsou křupavá.

Góji

(kustovnice čínská)*

- ★ superpotravina

Kustovnice čínská (*godži, goja, červený diamant*) se tradičně pěstuje v Číně, pěstitelé z provincie Ningxia patří mezi nejvyšší producenty plodů góji. Je to způsobeno specifickým klimatem podhůří Himalájí a dostatkem kvalitní úrodné půdy. Pro svůj výjimečný obsah vitamínů, minerálů a dalších pro tělo prospěšných látek je právem označována za nejprospěšnější superpotravinu 21. století. Ve starověké Číně sloužila góji dokonce i jako platinidlo.

Chia

(šalvěj hispánská)*

- ★ superpotravina
- ★ pseudoobilovina

Historie užívání malých chia semínek sahá až k Aztékům a Mayům z Jižní Ameriky, kteří je používali hlavně jako zdroj energie. Pojmenování „chia“ je mayský výraz pro „sílu“. Další možný původ názvu semínek pochází z aztéckého slova „chian“, které znamená „olejný“. Vzhledem k vysokému obsahu vlákniny absorbují chia semínka v žaludku velké množství vody, čímž nabobtnají a navozují pocit plnosti. Díky tomu jsou vhodnou potravou při hubnutí.

backaldrin®

The Kornspitz Company