

Sabia

univerzální

čistý požitek
z přirozené chuti

Chia semínka
[Salvia hispanica]

Semínka
lničky seté
[Camelina sativa]



Semínka bazalky
[Ocimum basilicum]

Semínka lnu
hnědé a zlatého
[Linum usitatissimum]





Sabia

SA = Camelina **s**ativa

B = Ocimum **b**asilicum

IA = dle všeobecně nazývané Chia

Sabia chléb

Sabia pečivo

Studená zápara:

2,000 kg
2,000 kg
4,000 kg

Sabia (3419)

voda

studená zápara

(doba stání 20 – 30 minut)

Těsto:

4,000 kg	studená zápara
5,000 kg	pšeničná mouka
5,000 kg	žitná mouka
8,000 kg	voda
0,200 kg	droždí
0,200 kg	sůl
0,100 kg	Staback CL (3140)
0,250 kg	BAS tmavý (1250)
<u>22,750 kg</u>	těsto

Příprava:

Doba míchání:	6 – 8 minut pomalu 3 – 5 minut rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	28 °C – 30 °C
Doba zrání:	20 – 30 minut
Navážka:	ā 0,870 kg
Teplota pečení:	270 °C – 200 °C
Doba pečení:	40 – 45 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme středně tuhé těsto. BAS tmavý přidáme po částečném zamíchání složek. Vytvarované bochníky pomoučníme a položíme do ošatek uzávěrem nahoru. Po vykynutí můžeme příčně naříznout a sázíme do pece.

Těsto:

4,000 kg	studená zápara
10,000 kg	pšeničná mouka
5,700 kg	voda
0,560 kg	droždí
0,400 kg	olej
0,200 kg	sůl
0,200 kg	Koruna (1143)
<u>21,060 kg</u>	těsto

Příprava:

Doba míchání:	5 – 7 minut pomalu 6 – 8 minut rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	28 °C – 30 °C
Doba zrání:	5 – 10 minut
Navážka:	ā 0,070 kg
Teplota pečení:	250 °C – 260 °C
Doba pečení:	13 – 15 minut

Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme středně tuhé těsto. Po době zrání těsto rozdělíme, vytvarujeme a necháme vykynout. Po nakynutí pečeme s párou.

Víte, že...

Superpotraviný – nás v segmentu výroby potravin doprovázejí již několik let. Jedná se o jedinečné potravinové doplňky, které mají výjimečný obsah živin, vitamínů, minerálů a enzymů. O jejich neobyčejných účincích již věděly dávné civilizace. S pekařskou směsí Sabia se nám podařilo využít domácích semínek – pro nás nových, které jiné kultury dennodenně využívají ke svému stravování.





Sabia

čistý požitek z přirozené chuti

Údaje o výrobku

Výrobek č.: 3419

Výhody:

- pekařská směs složená ze semínek olejnatých rostlin, koření a vloček s dostatkem prostoru pro vlastní kreativní tvoření
- neobsahuje přídavné látky – lze ji tedy označit jako Clean Label
- je využitelná buď jako zápara do těst, nebo jako posyp na chléb a pečivo
- záparu (1 díl směsi + 1 díl vody) můžeme dávkovat do jakéhokoliv druhu těsta
- v pekařské směsi jsou již 2 % soli

Dávkování: doporučené – 20 %, lze upravit dle vlastního požadavku

Hmotnost: 25 kg – papírový pytel



Semínka
lničky seté

Lnička setá* – vysoká, jednoletá, v počátku léta žlutě rozkvétající bylina, druh rodu lnička, z čeledi brukvovitých. Starobylá rostlina, pochází z jihovýchodní Evropy, Přední Asie a severozápadní Afriky. Postupně se rozšířila až na Sibiř a do Číny a téměř po celé Evropě (vyjma jihozápadu), v novověku byla zavlečena do Severní a Jižní Ameriky.



Semínka bazalky

Bazalka pravá* – aromatická rostlina z čeledi hluchavkovitých. Slovo bazalka pochází z řeckého basileus, což znamená „král“. Někteří lidé prý věří, že rostla na místě, kde svatý Konstantin a svatá Helena našli svatý kříž.



Chia semínka

Šalvěj hispánská* – jednoletá bylina vysoká přes jeden metr. Vyznačuje se bílými nebo fialovými květy z čeledi hluchavkovitých. Pochází z horských oblastí Střední Ameriky – Mexika. Je pěstována pro jedlá semínka zvaná chia.



Semínka lnu
hnědého a zlatého

Len setý* – jednoletá bylina z čeledi lnovitých, pěstovaná pro olejnatá semena. Původem z regionu mezi Východním Středomořím a Indií a ve velkém se pěstovala již ve starověkém Egyptě. Pro hnědý len je charakteristická oříšková chuť, zlatý len je chuťově jemnější. Oba druhy mají téměř totožné výživové složky, liší se pouze barvou semene.



backaldrin®

The Kornspitz Company

backaldrin s.r.o., Žitná 982, 272 01 Kladno, tel.: +420 326 538 111, e-mail: backaldrin@backaldrin.cz,
www.backaldrin.cz, www.vegipan.com, www.kornspitz.com, http://www.facebook.com/kornspitzCZ