

# ARONIA MIX

pekařská směs na výrobu chleba, běžného a jemného pečiva.

Číslo výrobku: 3660

Dávkování: 10 – 30 %

Základ směsi tvoří:  
**výlisky z aronie** (černého jeřábu), jemně aromatický  
**pšeničný slad** a **sušená jablečná šťáva**.

## SUPERPOTRAVINA ARONIE ČERNÁ

Již Keltové považovali jeřáb  
za ochranný a posvátný  
strom.

Vylepšuje pečivo  
také **cennými látkami**  
obsaženými v bobulích  
aronie jako jsou –  
**vitamin C, antokyany**  
a **další antioxidanty**.

Pečivu dodává  
**atraktivní barvu**  
a **vzhled**.

backaldrin®

## FIALOVÁ ENERGIE PRO PEČIVO



# ARONIA CIABATTA

## Receptura

### Těsto:

|           |                                        |
|-----------|----------------------------------------|
| 10,000 kg | pšeničná mouka                         |
| 2,000 kg  | <b>Aronia mix</b> (č. výr. 3660)       |
| 8,500 kg  | voda (cca)                             |
| 0,270 kg  | droždí                                 |
| 0,250 kg  | <b>Ferma CL Spezial</b> (č. výr. 2900) |
| 0,220 kg  | sůl                                    |
| 0,400 kg  | olej                                   |
| 21,640 kg | těsto                                  |

### Příprava:

|                 |                                          |
|-----------------|------------------------------------------|
| Doba míchání:   | 5 – 6 minut pomalu<br>6 – 8 minut rychle |
| Mísicí stroj:   | spirálový                                |
| Teplota těsta:  | 24 – 26 °C                               |
| Doba zrání:     | 1 – 4 hodiny                             |
| Navážka:        | 0,070 – 0,300 kg                         |
| Teplota pečení: | 240 – 250 °C                             |
| Doba pečení:    | 20 – 30 minut                            |

### Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme volné, pružné těsto. Olej přidáváme až ke konci doby míchání. Těsto vložíme do hranaté formy předem vymazané olejem a přikryjeme. Po vyzrání vyklopíme těsto na silně posypaný stůl žitnou moukou. Povrch těsta lehce posypeme také moukou. Stěrkou vykrajujeme pruhy. Pruhy otočíme řezem nahoru a zlehka stlačíme. Řeznou stranou nahoru odsadíme na plechy anebo sázecí pásy. Pečeme s párou dobře vykynuté, při klesající teplotě a otevřených tazích, dokřupava.

#### CLEAN LABEL

bez přídatných látek,  
a tzv. „éček“.

**Flexibilní** při tvarování  
chleba a pečiva  
a rozdílných  
navážkách.

