

Můj
ŠPALDOVÝ CHLÉB



backaldrin®

Můj CELOZRNNÝ ŠPALDOVÝ CHLÉB

BR 5156

Slow Dough®

Zápara

1,800 kg	Slunečnicová semena
1,800 kg	Celozrnný špaldový šrot/ Celozrnné špaldové vločky
<u>4,100 kg</u>	Voda (cca), 15 °C
7,700 kg	Zápara

30 – 40 minut nabobtnat

Těsto

7,700 kg	Zápara
2,100 kg	Můj chléb špaldový (4142)
4,200 kg	Celozrnná špaldová mouka
5,500 kg	Voda (cca)
0,140 kg	Droždí
0,260 kg	Sůl
0,400 kg	Cukr
1,000 kg	Bramborové vločky
<u>0,500 kg</u>	Celozrnné špaldové vločky
21,800 kg	Těsto

Tip

Chleby můžeme zpracovávat i přímým vedením.

Zpracování

Doba hnětení:	5 – 7 minut pomalu 3 – 5 minut rychle
Hnětač:	spirálový hnětač
Teplota těsta:	24 – 26 °C
Doba zrání:	10 – 15 minut
Navážka:	0,850 kg/1,4 litrovou formu
Skladovací teplota:	2 – 5 °C
Doba skladování:	20 – 24 hodin
Teplota jádra:	12 – 15 °C
Teplota pečení:	cca 250 °C klesající
Doba pečení:	cca 60 minut

Příprava

Ze surovin vymícháme kompaktní těsto. Po vyzrání odvážíme a vytvarujeme. Obalíme ve směsi semen a vložíme do forem (uzávěrem dolů). Mrazíme při teplotě -18°C, do teploty 5 - 7 °C (trvá to cca 60 minut). Uchováváme v chladu při teplotě 2 – 5 °C po dobu až 24 hodin. Po vyjmutí necháme 30 – 40 minut aklimatizovat při pokojové teplotě. Poté vložíme přímo do kynárny, dokud nedosáhneme teploty jádra 12 – 15 °C. Pečeme prudce s trochou páry. Odtah otevřeme po 2 – 3 minutách.



Můj
CELOZRNNÝ ŠPALDOVÝ CHLÉB



b

Můj

ŠPALDOVO-ŽITNO- OŘECHOVÝ CHLÉB



Můj ŠPALDOVO-ŽITNO- OŘECHOVÝ CHLÉB

BR 5157

Slow Dough®

Zápara

1,800 kg	Vlašské ořechy, sekané
<u>4,000 kg</u>	Voda (cca), 15 °C
5,800 kg	Zápara

Cca 1 hodinu nabobtnat.

Těsto

5,800 kg	Zápara
1,500 kg	Můj chléb špaldový (4142)
5,000 kg	Žitná mouka
5,000 kg	Špaldová mouka
4,900 kg	Voda (cca)
0,140 kg	Droždí
<u>0,230 kg</u>	Sůl
22,570 kg	Těsto

Tip

Chleby můžeme zpracovávat i přímým vedením.

Zpracování

Doba hnětení:	6 – 8 minut pomalu
Hnětač:	spirálový hnětač
Teplota těsta:	24 – 26 °C
Doba zrání:	10 – 15 minut
Navážka:	0,850 kg
Skladovací teplota:	2 – 5 °C
Doba skladování:	20 – 24 hodin
Teplota jádra:	12 – 15 °C
Teplota pečení:	cca 250 °C klesající
Doba pečení:	cca 60 minut

Příprava

Ze surovin vymícháme kompaktní těsto. Po vyzrání těsta tvarujeme rustikální bochničky. Obalíme v žitné mouce a vložíme do ošatek (uzávěrem dolů). Mrazíme při teplotě -18°C, do teploty 5 - 7 °C (trvá to cca 60 minut). Uchováváme v chladu při teplotě 2 – 5 °C po dobu až 24 hodin. Po vyjmutí necháme 30 – 40 minut aklimatizovat při pokojové teplotě. Poté vložíme přímo do kynárny, dokud nedosáhneme teplotu jádra 12 – 15 °C. Vyklopíme na sázečí pás a pečeme s párou. Odtah otevřeme po 10 – 15 minutách.



Můj ŠPALDOVO-ŽITNÝ CHLÉB S PAŽITKOU

BR 5158

Slow Dough®

Těsto

1,500 kg	Můj chléb špaldový (4142)
5,000 kg	Žitná mouka
5,000 kg	Špaldová mouka
8,200 kg	Voda (cca)
0,120 kg	Droždí
0,230 kg	Sůl
1,500 kg	Tvaroh
0,200 kg	Pažitka, sušená
	(Přimícháme 1 minutu před koncem hnětení.)
21,750 kg	Těsto

Zpracování

Doba hnětení:	5 – 7 minut pomalu 1 – 2 minuty rychle
Hnětač:	spirálový hnětač
Teplota těsta:	24 – 26 °C
Doba zrání:	10 – 15 minut
Navážka:	0,850 kg
Skladovací teplota:	2 – 5 °C
Doba skladování:	20 – 24 hodin
Pečení:	pečeme při teplotě jádra 12 – 15 °C
Teplota pečení:	cca 250 °C klesající
Doba pečení:	cca 60 minut

Příprava

Ze surovin vymícháme kompaktní těsto. Po vyzrání těsta tvarujeme večky. Obalíme lehce v žitné mouce a vložíme do ošatek (uzávěrem nahoru). Mrazíme při teplotě -18°C, do teploty 5 - 7 °C (trvá to cca 60 minut). Uchováváme v chladu při teplotě 2 – 5 °C po dobu až 24 hodin. Po vyjmutí necháme 30 – 40 minut aklimatizovat při pokojové teplotě. Poté vložíme přímo do kynárny, dokud nedosáhneme teplotu jádra 12 – 15 °C. Vyklopíme na sázečí pás a pečeme s párou. Odtah otevřeme po 10 – 15 minutách.

Tip

Chleby můžeme zpracovávat i přímým vedením.



Můj

ŠPALDOVO-ŽITNÝ CHLÉB S PAŽITKOU



Máj CHLĚB ŠPALDOVÝ

Informace o produktu

Číslo výrobku:

4142

Balení:

20 kg papírový pytel

Výhody produktu:

- Variabilní směs na výrobu špaldových chlebů.
- Variabilní dávkování – možnost využití různých receptur pro individuální potřebu.
- Celozrnný špaldový kvas je součástí směsi – sůl je možné dávkovat individuálně.
- Ideální pro dlouhé vedení.
- Velmi dobré vlastnosti těsta.
- Velmi vláčné špaldové chleby s jemnou oříškovou chutí.



Informace o pekařských výrobcích v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 v platném znění, jsou k dispozici na vyžádání u Vašeho obchodního zástupce nebo e-mailem na info@backaldrin.com.

backaldrin®