

Můj
oblíbený
CHLĚB



S CIZRNOU

backaldrin®

b

Vývoj současných potravinových trendů směrem k potravinám s vysokým obsahem bílkovin a veganskému stravování vede spotřebitele k neustálému hledání alternativ v každodenním jídelníčku.

Nyní můžete svým zákazníkům nabídnout něco zcela nového. Clean Label **Cizrnová směs** kombinuje cizrnovou a sezamovou mouku a vytváří chléb a pečivo, které jsou vynikajícím zdrojem rostlinných bílkovin a zároveň má výraznou a nezaměnitelnou chuť.

Jemná, lehce nasládlá a oříšková chuť sezamu je dokonale podtržena zemitým tónem cizrnové mouky a posouvá chuťový profil na zcela novou úroveň. Rustikální kůrka a měkká, šťavnatá střídka cizrnového chleba tento chuťový zážitek dokonale završují. Pečivo s kompaktní, ale měkkou střídkou a jemnou kůrkou si jednoduše vychutnáte samotné nebo se stejně jako chléb stanou dokonalým základem pro vaše oblíbené svačiny.

Čistě rostlinné, nebo ne, záleží jenom na Vás.

CIZRNA

Cizrna (Cicer) je rod z čeledi bobovité (Fabaceae) a jediný rod tribu Ciceriae. Druh cizrna beraní (Cicer arietinum), známý také jako římský hrách, byl domestikován a je pěstován jako luštěnina.

JEDINEČNÉ VLASTNOSTI

Nízkokalorická (120 kcal/100 g vařené cizrny), vynikající zdroj bílkovin (9 g/100 g vařené cizrny). Nekonzumujte syrové - obsahuje lektiny.

PĚSTOVÁNÍ

v teplých, subtropických zemích -
důležité faktory: teplo,
sucho, písčinatá půda

Vůně

jemná, lehce
ořechová,
s orientálními tóny

PŮVOD

Azie/Orient,
asi před 8000
lety

POUŽITÍ

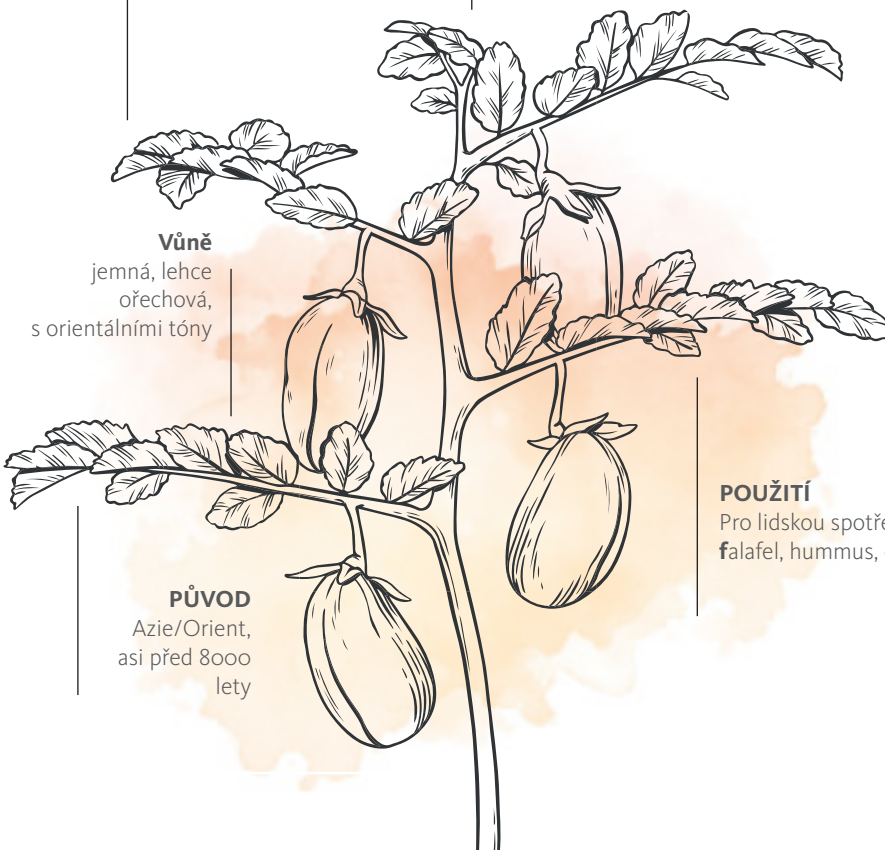
Pro lidskou spotřebu:
falafel, hummus, curry

NUTRIČNÍ HODNOTY

(dle Souci/Fachmann/Kraut:
(na 100 g porci)

6 % tuky
16 % vláknina
19 % bílkoviny

vysoký obsah kyseniny listové (340 µg) a
manganu (2,7 mg)
obsahuje esenciální aminokyseliny jako
lysin (1370 mg)



b



Můj oblíbený
CHLÉB

Můj oblíbený CHLĚB

S CIZRNOU

BR 5174

Těsto

10,000 kg	Pšeničná mouka
5,000 kg	Cizrnová směs (4241)
11,000 kg	Voda (cca)
1,500 kg	Slunečnicová semena
0,360 kg	Sůl
0,270 kg	Droždí
28,130 kg	Těsto

Zpracování

Doba hnětení:	5 – 6 minut pomalu 7 – 9 minut rychle
Hnětač:	spirálový hnětač
Teplota těsta:	23 – 25 °C
Doba zrání:	60 – 70 minut
Navážka:	2,000 kg – 2,500 kg
Fáze chlazení:	-18 °C (cca 3 hodiny)
Teplota jádra:	5 – 8 °C
Skladovací teplota:	5 °C (přes noc)
Teplota pečení:	cca 240 °C klesající
Odtah:	otevřeno po 12 minutách
Doba pečení:	50 – 60 minut

Příprava

Ze surovin vymícháme volné těsto. Po vyzrání odvážíme kousky těsta, dáme jim rustikální vzhled a vložíme je pomoučněné konci dolů do ošatek na kynutí.

Poté vložíme do mrazáku při -18 °C na cca 3 hodiny. Umístíme do chladu (5 °C) při teplotě jádra 5 – 8 °C. Následující den ihned překlopíme na sázečí pás při teplotě jádra 5 °C, necháme 5 - 10 minut odležet a pečeme s párou. Odtah po cca 12 minutách otevřeme a důkladně upečeme.



Moje oblíbené PEČIVO

b

S CIZRNOU

KG 5093

Těsto

10,000 kg	Pšeničná mouka
5,000 kg	Cizrnová směs (4241)
10,200 kg	Voda (cca)
1,500 kg	Slunečnicová semena
0,520 kg	Droždí
0,360 kg	Sůl
0,150 kg	Olej
27,730 kg	Těsto

Zpracování

Doba hnětení:	5 – 6 minut pomalu 6 – 8 minut rychle
Hnětač:	spirálový hnětač
Teplota těsta:	24 – 26 °C
Doba zrání:	0 – 5 minut
Navážka:	ca. 0,090 kg
Teplota pečení:	235 °C klesající
Doba pečení:	16 – 18 minut

Příprava

Ze surovin vymícháme kompaktní těsto. Po krátkém zrání těsto tvarujeme. Poté výrobky šokově zmrazíme na cca 40 minut a skladujeme při -18 °C. V případě potřeby vyjmeme kousky těsta z chladničky.

Slow Dough® křivka

až 15 hodin při 2 – 4 °C
cca 3 hodiny při 15 °C
1 – 2 hodiny při 26 °C
Teplota jádra před pečením: 25 – 26 °C

Pečeme v páře dle návodu.

Poznámky

Pečivo lze zpracovávat také pomocí přímého vedení.



ŘÍMSKÝ KVĚTÁKOVÝ SNACK



INGREDIENCE

1 malá hlavička květáku
1/2 ČL sušený česnek
1/4 ČL sušená cibule
1/2 ČL uzená mletá paprika
1 červená cibule, nakrájená na tenké plátky a pokapána citrónovou šťávou
mix salátových listů
60 g čerstvá nasekaná petrželka

Veganská Římská omáčka

1 rajče, nadrobno nakrájené
1 pečená červená paprika (čerstvá nebo nakládaná)
cca 30 g pražené mandle
2 stroužky česneku
1/4 šálky olivový olej
30 ml mandlové mléko, neslazené
15 ml červený vinný ocet
Sůl a čerstvě namletý pepř
1 špetka chilli vloček

Moje oblíbené
PEČIVO

ZPRACOVÁNÍ

Květák

Troubu předehřejme na 220 °C. Plech vyložíme pečicím papírem. Květák nakrájíme na cca 1,5 cm plátky a položíme na pečicí papír. Smícháme suché přísady. Plátky květáku potřeme olivovým olejem a posypeme kořením. Plátky pečeme 30 – 35 minut, nebo dokud okraje nezezlátnou a střed není krásně měkký.

Veganská Římská omáčka

Všechny ingredience rozmixujeme mixérem dohladka. Dochutíme dle libosti.

Snack

Spodní polovinu cizrnového pečiva potřeme veganskou Římskou omáčkou. Přikryjeme vrstvou listových salátů a poklademe plátky opečeného květáku. Doladíme kolečky červené cibule, ozdobíme několika jemně nasekanými proužky pečené papriky a nasekanou petrželkou. Navrch položíme vrchní polovinu cizrnového pečiva.



Můj oblíbený
CHLĚB

Vyzkoušejte recept
jako sendvič s naším
křupavým cizrnovým
chlebem.



Můj oblíbený CHLĚB

Informace o produktu



Cizrnová směs

Na výrobu chleba a pečiva s obsahem cizrny a sezamové mouky.



Číslo výrobku:

4241

Balení:

25 kg papírový pytel

Výhody produktu:

- Vhodná na výrobu různých druhů pečiva.
- Vhodná pro všechny typy vedení (včetně dlouhého vedení).
- Těsto zpracovatelné na linkách.
- Vhodná jak základ pro veganské snacky.
- Velmi dobrá čerstvost.

Dávkování:

2 díly mouky + 1 díl směsi

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®