

PUR<sup>®</sup>  
PUR

PURPUR<sup>®</sup> CHLÉB

*Grandios*



backaldrin<sup>®</sup>

**b**

**N**áš PurPur chléb je nyní ještě větší!

Je vyroben z vysoce kvalitních, jemně vyvážených, surovin. Chuť mluví sama za sebe. Jediněčná barva PurPur pšenice se odráží i ve střídce.

PurPur® chléb je výrazný v každé pekárně a to nejen díky své velikosti a nezaměnitelné barvě. Při pečení získávají cenné složky pšenice PurPur silnou a kořenitou chuť.

Chléb je zpracovaný dlouhým vedením a peče se přímo z lednice (5°C).

Rustikální a křupavá kůrka, jemná střídka a extra dlouhá čerstvost zaručí, že se zákazníci budou znovu a znovu vracet.

Impozantní velký chléb je lákadlem v každé pekárně. Rustikální, lahodný, výživný: lahůdka pro velké i malé.



*Gaudios*

BR 5175

**Těsto**

7,000 kg PurPur<sup>®</sup>Mix (2339)  
3,000 kg Pšeničná mouka  
8,500 kg Voda (cca)  
0,120 kg Droždí  
0,120 kg Sůl  
18,740 kg Těsto

**Zpracování**

Doba hnětení: 5 – 6 minut pomalu  
20 – 22 minut rychle  
Hnětač: spirálový hnětač  
Teplota těsta: 24 – 25 °C  
Doba zrání: 120 minut  
Navážka: 2,200 kg  
Fáze chlazení: -18 °C (2,5 – 3 hodiny)  
Teplota jádra: 5 – 8 °C  
Skladovací teplota: 5 °C  
Teplota pečení: ca. 240 °C klesající  
Doba pečení: 65 – 70 minut

**Tip**

Po 5 minutách snižte  
teplotu pečení (spodní  
ohřev 190 °C/horní  
ohřev 210 °C)

**Příprava**

Suroviny vymícháme do volného těsta. Po vyzární  
vykoulíme a vložíme je silně pomoučeným uzávěrem  
dolů do ošatek

Mrazíme při teplotě -18 °C cca 3 hodiny. Umístíme  
do chladu (5 °C) při teplotě jádra 5 – 8 °C.

Následující den vyklopíme na sázečí pás. Necháme  
5 minut odstát a poté pečeme v páře. Odtah otevřeme  
po cca 15 minutách.



# PURPUR<sup>®</sup> CHLÉB

*Grandios*

Informace o produktu

## PurPur<sup>®</sup> Mix

Na výrobu chleba a pečiva PurPur<sup>®</sup>.

PUR  
PUR

Číslo výrobku: 2339

Balení: 25 kg papírový pytel

### Výhody produktu:

- ↳ Purpur pšenice – znovuobjevené, tradiční obilí přináší zajímavou obměnu ve výběru jinak běžných druhů obilí.
- ↳ Purpur pšenice obsahuje přibližně 10-krát více antokyanů (sekundární rostlinné produkty\*) jako ostatní konvenční odrůdy pšenice.
- ↳ Různé receptury připoužití jedné směsi.
- ↳ Vynikající pečící vlastnosti.
- ↳ Pečivo PurPur<sup>®</sup> se vyznačuje dlouhou čerstvostí.

\*Dr. Bernhard Watzl, Dr. Karlis Briviba, Prof. Dr. Gerhard Reckemmer, Ernährungs-Umschau 49 (2002), Heft 4, Seite 148 ff.

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](mailto:info@backaldrin.com).

**backaldrin<sup>®</sup>**