

ŠPALDOVO ŽITNÝ CHLÉB

Grandios



backaldrin®

b

Špalda patří již dlouhou dobu mezi základní suroviny v pekárnách a je oblíbená u spotřebitelů. S produktem **Můj chléb špaldový** nabízí backaldrin univerzální základ pro výrobu různých druhů špaldových výrobků. Vyzkoušíte kromě klasického celozrnného špaldového chleba i něco nového? Kombinace špalda a žito?

Pro pečení ve velkém měřítku představujeme náš produkt Špaldovo žitný chléb. Má o něco výraznější chuť, déle zraje a peče se přímo z lednice (5 °C). Díky extra dlouhé čerstvosti se Vaši zákazníci budou znovu a znovu vracet.

Velký řemeslný chléb není jen vizuálním vrcholem, vůně čerstvého chleba, praskání křupavé kůrky, měkká střídka, šťavnatá, výrazná chuť špaldovo žitného chleba jsou opravdovou pastvou pro všechny smysly.



ŠPALDOVO ŽITNÝ CHLÉB

Gaudios

BR 5176

Těsto

7,700 kg Špaldová mouka
1,300 kg **Můj chléb špaldový** (4142)
1,000 kg Žitná mouka
7,800 kg Voda (cca)
0,170 kg Droždí
0,220 kg Sůl
18,190 kg Těsto

Zpracování

Doba hnětení: 5 – 6 minut pomalu
3 – 5 minut rychle
Hnětač: spirálový hnětač
Teplota těsta: 25 – 26 °C
Doba zrání: 120 minut
Navážka: 4 x 0,600 kg
Doba mražení: -18 °C (2 hodiny)
Teplota jádra: 5 – 8 °C
Skladovací teplota: 5 °C
Teplota pečení: cca 240 °C klesající
Doba pečení: 65 – 70 minut

Příprava

Ze surovin vymícháme volné těsto. Po vyzrání těsto vyválíme v mouce a uložíme do ošatek uzávěrem dolů. Mrazíme při teplotě -18°C, přibližně 2 hodiny. Skladujeme v chladu při teplotě jádra 5 – 8 °C . Následující den vybereme z chladu (5°C), překlápíme na sázeč páš, necháme postát 5 - 10 minut. Pečeme s párou. Odtah otevřeme po 10 minutách.



ŠPALDOVO ŽITNÝ CHLÉB

Gaudios

Informace o produktu

Můj chléb špaldový

Na výrobu špaldového chleba.

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[®]