

# CHLEB Z ZIOŁEM

czysta etykieta



- pieczywo z dodatkiem CZYSTKA - zioła z wysoką zawartością przeciwutleniaczy, które naturalnie stymuluje odporność - to bomba antyoksydantów
- zawiera: czarny sezam dostarczający cennych witamin i składników mineralnych, siemię lnu złotego i ziarna słonecznika
- doskonały i wyśmienity chleb na codzienne śniadanie



*Smak i Tradycja*

# CHLEB Z ZIOŁEM


25% mieszanka mączna z dodatkiem CZYSTKA

## Opis produktu:

Mieszanka przeznaczona do wypieku chleba pszenno-żytniego. Sugerowany oryginalny kształt z możliwością dzielenia na mniejsze kęsy. Produkt prosty w przygotowaniu. Proponujemy przed wypiekiem wygarowany bochenek posypać mieszanką MIXEŁKO co korzystnie wpłynie na oryginalny wygląd i smak.



## Receptura podstawowa:

Składnik		Cena/kg	Wartość
„Chleb z ziołem”	2,5 kg		
Mąka pszenna typ 750	7,5 kg		
Drożdże	0,4 kg		
Woda	ok. 6 kg		
<b>RAZEM</b>	<b>16,4 kg</b>		
		Cena 1 kg 1 szt.	

## Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki wsypać do dzieży i sporządzić ciasto. Pozostawić do fermentacji wstępnej. Podzielić na kęsy i formować okrągłe bochenki. Układać na blachach. Pozostawić do fermentacji końcowej. Oprószyć mąką i znaczyć cienkim wątkiem. Wypiekać w zależności od wielkości naważki i warunków panujących na zakładzie piekarniczym.

Parametry procesu		
Mieszanie wolne / szybkie	3 / 5 minut	26-28 °C
Fermentacja wstępna / końcowa	15 / 35 minut	34-40 °C
Wypiek	35 minut	230-190 °C

## Ważne:

Parametry procesu dotycząc kęsów o naważce 550 g.



[www.facebook.com/Ecotrade.gliwice](http://www.facebook.com/Ecotrade.gliwice)

### PRODUCENT DODATKÓW DLA PIEKARNI I CUKIERNI

ET Sp. z o.o. tel. (32) 231 20 87-88  
44-100 Gliwice, ul. Okrężna 8 fax (32) 661 97 42

[ecotrade@ecotrade.pl](mailto:ecotrade@ecotrade.pl), [www.ecotrade.pl](http://www.ecotrade.pl)

