

BURGONYÁS KENYÉR

ÁTTEKINTÉS

Ez egy burgonyapehely alapú kenyérmix, mely a kenyérnek rusztikus karaktert ad, emellett frissentartó hatása is van.

USAGE

Krumplis kenyér 500 g (~35 %)

Búzaliszt 1300 g (100 %)

Száraz élesztő 30 g (2,3 %)

Víz 1060 g (~80 %)

Ha friss élesztőt használunk, akkor a mennyisége 90 g és csökkentjük a vízmennyiséget 60 g-al.

ÖSSZETEVŐK

-

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
397411	20 kg	zsák	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,450.00
Energy (Kcal)	350.00
Fat (g)	4.00
Fat (of which saturates) (g)	3.00
Carbohydrate (g)	62.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	6.00
Protein (g)	14.00
Salt (g)	5.30
Sodium (g)	2.00

LEÍRÁS

A hozzávalókból rugalmas tésztát dagasztunk 8 percig lassú és 4 percig magas fokozaton. Tészta hőmérséklet: 26-28°C
Pihentetési idő: 20 perc Kelesztés: 37 °C kb 45 perc Gáz: kb 20 másodperc Sütési hőmérséklet: 230/200°C Sütési idő:
(550 g): kb 25 perc



TÁROLÁS

Hővös, száraz raktárban (max
25 C, és 65% relatív
páratartalom).



ELTARTHATÓSÁG

240 days



TÍPUS

Por



ALLERGÉNEK

Glutén (búza)



KATEGÓRIA

Kenyér és péksütemény alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Kenyér, Péksütemény



MÁRKÁK

Bakels