

FINE RYE

ÁTTEKINTÉS

Sötétebb kenyérhez készült, rozs tartalmú alap. Gazdag rozs ízt kölcsönöz a terméknek, alkalmas cipók, vagy zsemlék készítésére.

USAGE

Fine rye 600 g (40 %)

Búzaliszt 1500 g (100 %)

Száraz élesztő 30 g (2 %)

Víz 1060 g (~70 %)

(Friss élesztő esetén háromszoros mennyiség szükséges, és csökkentjük a víz mennyiségét 60 g-al.

ÖSSZETEVŐK

-

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
391111	20 kg	zsák	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,600.00
Energy (Kcal)	380.00
Fat (g)	14.00
Fat (of which saturates) (g)	1.00
Carbohydrate (g)	45.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	1.50
Protein (g)	9.00
Salt (g)	5.59
Sodium (g)	2.00

LEÍRÁS

A hozzávalókból rugalmas tésztát készítünk. Tészta hőmérséklet: 26-28°C Pihentetési idő: 20 perc Kelesztés: 37 °C kb 55 perc Gáz: kb 6-8 másodperc Sütési hőmérséklet: 230/190°C, Sütési idő (550 g): ~ 25 perc



TÁROLÁS

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



ELTARTHATÓSÁG

240 days



TÍPUS

Por



ALLERGÉNEK

Glutén (búza, búza, árpa)



KATEGÓRIA

Kenyér és péksütemény alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Kenyér, Péksütemény



MÁRKÁK

Bakels