

KUKORICÁS KENYÉR

ÁTTEKINTÉS

Kukoricás kenyér alap, amely egész kukoricadarabokat tartalmaz, jellegzetes ízt és színt ad a végterméknek.

USAGE

Kukoricás kenyér 800 g (~70 %)

Búzáliszt 1150 g (100 %)

Száraz élesztő 25 g (~2,2 %)

Víz 1050 g (~90%)

(Friss élesztő esetén háromszoros mennyiség szükséges, és csökkentjük a víz mennyiségét 50 g-al.

ÖSSZETEVŐK

-

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
392213	20 kg	zsák	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,600.00
Energy (Kcal)	380.00
Fat (g)	9.50
Fat (of which saturates) (g)	3.00
Carbohydrate (g)	59.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	1.00
Protein (g)	12.00
Salt (g)	3.75
Sodium (g)	1.50

LEÍRÁS

A hozzávalókból rugalmas tésztát dagasztunk. Tészta hőmérséklet: 28°C Pihentetési idő: 10 perc Kelesztés: 37 °C kb 45 perc Gáz: kb 20 perc Sütési hőmérséklet: 240/210°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