

ROZSKOVÁSZOS KENYÉR

ÁTTEKINTÉS

Egy alap kenyérmix sötét rozskenyerekhez mely rostokban gazdag, kiváló, telt ízt biztosít.

USAGE

Rozsos savanyú kenyér 800 g (~90 %)

Búzaliszt 900 g (100 %)

Száraz élesztő 25 g (2,7 %)

Víz 1050 g (~115 %)

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

ÖSSZETEVŐK

-

CSOMAGOLÁS

Code	Size	Típus	Palletisation
392311	20 kg	zsák	

TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Típus	Value
Energy (kJ)	1,350.00
Energy (Kcal)	320.00
Fat (g)	2.50
Fat (of which saturates) (g)	0.50
Carbohydrate (g)	50.00
Carbohydrate (of which saturates) (g)	2.50
Protein (g)	17.00
Salt (g)	3.31
Sodium (g)	1.50

LEÍRÁS

A hozzávalókból rugalmas tésztát dagasztunk. Tészta hőmérséklet: 28°C Pihentetési idő: 10 perc Kelesztés: 37 °C kb 50 perc G?z: kb 20 másodperc Sütési hőmérséklet: 230/190°C Sütési idő (800 g): kb 40 perc



TÁROLÁS

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



ELTARTHATÓSÁG

240 days



TÍPUS

Por



ALLERGÉNEK

Glutén (búza, rozs, árpa)



KATEGÓRIA

Kenyér és péksütemény alapanyagok



KÉSZ TERMÉKEK

Kenyér, Péksütemény



MÁRKÁK

Bakels