

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Leden
2011

CHLÉB LNĚNÉ ZLATO

Z kombinace směsi **Lněné Zlato** a zlepšujícího přípravku **Jasko Zim** jsme pro Vás připravili recepturu výroby chleba ve zcela odlišné kvalitě od stávajících cereálních chlebů.



Tento chléb, jak je patrné z obrázku, je vyroben v netradičním tvaru šneku. Má vynikající objem a velmi pórovitou střídu s lesklým povrchem pórů. Jeho chuť je vynikající, a to i v čase výrazně prodloužené trvanlivosti.



Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Leden
2011

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (%)
Pšeničná mouka hladká světlá	70,0
Lněné Zlato	30,0
Olej jedlý	5,0
Droždí pekařské	4,0
Sůl jemná	2,3
Jasko Zim	2,0
Voda pitná	73,0

Doporučený technologický postup:

Doba mísení:	3 + 8 min.
Teplota těsta:	28 °C
Zrání těsta:	40 min.
Kynutí:	45 min.
Teplota pečení:	240 °C
Doba pečení:	25 - 30 min.

Vyzrálé těsto rozvážíme na kusy o požadované hmotnosti.
Stejně rozválíme, stočíme do tvaru šneka a odsadíme na plech.

