

## Chléb HAPPY

Hmotnost: 500,00 g

### Receptura na množství

1 ks

### Doba mísení

8 + 3 min.

### Kynutí těsta

45 - 50 min.

### Navážka na 1ks

560,00 g

### Teplota těsta

26 - 28 °C

### Teplota pečení

230, 210 °C

### Propek

10,71 %

### Zrání těsta

20 min.

### Doba pečení

45 min.

Těsto (peče se)	navážka: 560,00 g	po pečení: 500,00 g	Σ172,00
Pšeničná mouka hladká chlebová			42,000 %
<b>HAPPY MIX</b>			50,000 %
Slunečnice loupaná			8,000 %
Droždí pekařské			2,000 %
Sůl jedlá			2,000 %
Voda pitná			68,000 %

### Poznámka

Vyzrálé těsto rozdělíme a stočíme do bochánků. Dle přání tvarujeme a odsazujeme do ošatek. Po nakynutí nařízujeme, zapařujeme. Po 1,5 min odpařujeme.

**Obsah vit. D a minerálních látek: 100 g upečeného chleba obsahuje 1,06 µg vit. D (21 % RHP\*), 19 µg selenu (35 % RHP\*), 4 mg zinku (44 % RHP\*) a 134 mg vápníku (17 % \*RHP).** Platí pouze při dodržení uvedené receptury a výrobního postupu. Dbejte na vyváženou a pestrou stravu a zdravý životní styl. Není určeno jako náhrada pestré stravy, pravidelná spotřeba těchto pekařských výrobků k tomu pouze přispívá.

\*RHP - referenční hodnota příjmu



Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 008,6 kJ
Energetická hodnota:	241,1 kcal
Tuky:	3,8 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	0,5 g
Sacharidy:	39,5 g
z toho cukry:	2,2 g
Vláknina:	5,4 g
Bílkoviny:	9,3 g
Sůl:	1,3 g

Vypočtené výživové údaje platí pouze při dodržení uvedené receptury a výrobního postupu.