

Kostka (HAPPY MIX)

Hmotnost: 72,00 g

Receptura na množství

1 ks

Doba mísení

4+5 min.

Kynutí těsta

45 min.

Navážka na 1ks

85,50 g

Teplota těsta

26-28 °C

Teplota pečení

230 °C

Propek

15,79 %

Zrání těsta

15 min.

Doba pečení

14 min.

Těsto (peče se)	navážka: 80,00 g	po pečení: 67,37 g	Σ181,90
Pšeničná mouka hladká světlá			50,000 %
HAPPY MIX			50,000 %
SOFT WHITE			2,000 %
Olej jedlý			4,000 %
Droždí pekařské			3,500 %
Sůl jedlá			2,400 %
Slunečnice loupaná			10,000 %
Voda pitná			60,000 %
Vlažení (peče se)	navážka: 0,50 g	po pečení: 0,42 g	Σ100,00
Voda pitná			100,000 %
Obal (peče se)	navážka: 5,00 g	po pečení: 4,21 g	Σ5,20
Sezam			2,600 %
Len			1,300 %
Slunečnice loupaná			1,300 %

Poznámka

Těsto necháme zrát, poté rozdělíme do tvaru kostek, obalíme ve směsi semínek a odsadíme na plechy. Po nakynutí pečeme.



Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 337,3 kJ
Energetická hodnota:	319,8 kcal
Tuky:	10,4 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	1,4 g
Sacharidy:	41,4 g
z toho cukry:	3,1 g
Vláknina:	6,3 g
Bílkoviny:	13,0 g
Sůl:	1,5 g

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