

## Chléb (CRAFT MASTER DURUM)

Hmotnost: 400,00 g

### Receptura na množství

1 ks

### Doba mísení

4 + 10 min.

### Kynutí těsta

40 min.

### Navážka na 1ks

500,00 g

### Teplota těsta

26 - 28 °C

### Teplota pečení

240/220, 210/190 °C

### Propek

20 %

### Zrání těsta

20 min.

### Doba pečení

40 - 45 min.

Těsto (peče se)	navážka: 500,00 g	po pečení: 400,00 g	Σ201,20
Pšeničná mouka hladká chlebová			80,000 %
Žitná mouka tmavá chlebová			20,000 %
<b>CRAFT MASTER DURUM</b>			5,000 %
<b>RG Stabil</b>			4,000 %
Olivový olej			3,000 %
Droždí pekařské			2,500 %
Sůl jedlá			2,500 %
<b>IREKS SAUER</b>			1,200 %
Chlebové koření			1,000 %
Voda pitná			82,000 %

### Poznámka

Ze surovin vymísíme volnější těsto. Těsto necháme zrát v nádobě, poté rozdělíme, zlehka stočíme a necháme odpočinout. Odpočinité těsto zlehka vytvarujeme do tvaru večky a vkládáme do ošatky. Po nakynutí pečeme v páře, po 10 min. páru odtáhneme. Výrobek je třeba silně vypéct. Lze vyrobít i procesem zpomaleného kynutí při 5 °C do druhého dne (snížíme droždí na polovinu).



Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 084,9 kJ
Energetická hodnota:	259,5 kcal
Tuky:	3,3 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	0,3 g
Sacharidy:	46,6 g
z toho cukry:	0,9 g
Vláknina:	3,7 g
Bílkoviny:	8,5 g
Sůl:	1,6 g

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