Chléb Viva Italia

Hmotnost: 470,00 g

Receptura na množství
1 ks

Navážka na 1ks
560,00 g

Propek
16,07 %

Doba mísení
4+12 min.

Teplota těsta
26-28 °C

Zrání těsta
40 min.

Kynutí těsta
40 min.

Teplota pečení
225 °C

Doba pečení
30 min.

Zápara (peče se)	navážka: 44,00 g	po pečení: 36,93 g	∑20,00
Len			10,000 %
Voda pitná			10,000 %
Těsto (peče se)	navážka: 516,00 g	po pečení: 433,07 g	∑233,20
Pšeničná mouka hladká světlá			100,000 %
Gusto Grande!			30,000 %
RG Stabil			5,000 %
Droždí pekařské			3,000 %
Olivový olej			3,000 %
Sůl jedlá			2,200 %
Ledová tříšť			30,000 %
Voda pitná			60,000 %

Poznámka

Nejdříve si připravíme záparu ze lnu a vody o teplotě 35 °C, necháme 1 hodinu odležet. Poté mísíme těsto a necháme 45 minut zrát. Jemným způsobem zpracováváme a tvarujeme. Necháme kynout, pečeme 75% doby pečení v páře.

Výživové údaje ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota:	1 111,2 kJ
Energetická hodnota:	265,8 kcal
Tuky:	4,5 g
z toho nasyc.mastné kyseliny:	0,6 g
Sacharidy:	44,0 g
z toho cukry:	2,7 g
Vláknina:	3,6 g
Bílkoviny:	11,1 g
Sůl:	1,6 g

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