



Společně to dáme

Není čas čekat na **příležitost**, je třeba jí **vytvářet**.



Zeelandia

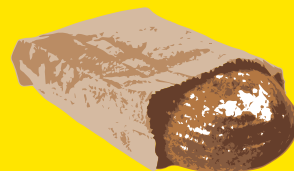
Vytvořte jednoduše výrobky, které jsou po upečení krásně křupavé a vláčné. Výrobky navíc můžete zabalit do papírových sáčků, které Vám dodáme zdarma.

Jak na to? Díky jednoduchým recepturám z kompletní směsi ŽitoPro 96.

- Vyrobit těsto je opravdu snadné, vystačíte si se **směsí, droždím s vodou**.
- Z jednoho těsta můžete vyrobit celou řadu tvarů a druhů pečiva.
- Díky obsahu olejnin ve směsi ŽitoPro 96 připravíte jak žitné, tak i vícezrnné výrobky.

Čím oslovíte své zákazníky?

- Nadýchaným a chutným žitným pečivem nebo chlebem.
- Hygienickým řešením – zabalením čerstvého pečiva do papírových sáčků.





Žitný chléb ošatkový

Těsto

ŽitoPro 96	100%
Droždí čerstvé	3%
Voda	58%

Tvar výrobků:



Technologický postup

Míchání: 8 min. pomalu, 3-5 min. rychle

Teplota těsta: 26 - 28°C

Čas odpočinku těsta: 20 min.

Navážka těsta: 580 g

Tvarování a dekorování: Do tvaru chleba do ošatek

Čas kynutí těsta: 40-50 min.

Doba a teplota pečení:

I. 250°C, s párou, zavřený tah, 2 min.

II. 230°C, bez páry, zavřený tah, 10 min.

III. 190°C, bez páry, otevřený tah, 23 min.



Žitné pečivo

Těsto

ŽitoPro 96	100%
Droždí čerstvé	3%
Voda	52%

Tvar výrobků:



Technologický postup

Míchání: 8 min. pomalu, 3-5 min. rychle

Teplota těsta: 26 - 28°C

Čas odpočinku těsta: 10-15 min.

Navážka těsta: 80 g

Tvarování a dekorování: Do tvaru raženky, bulky, rohlíku

Čas kynutí těsta: 40-50 min.

Doba a teplota pečení:

I. 240°C, s párou, zavřený tah, 2 min.

II. 230°C, bez páry, zavřený tah, 8 min.

III. 230°C, bez páry, otevřený tah, 2 min.



Žitný chléb špičák

Těsto

ŽitoPro 96	100%
Droždí čerstvé	3%
Voda	52%

Tvar výrobků:



Technologický postup

Míchání: 8 min. pomalu, 3-5 min. rychle

Teplota těsta: 26 - 28°C

Čas odpočinku těsta: 10-15 min.

Navážka těsta: 460 g

Tvarování a dekorování: Do tvaru chleba nebo špičáku, osadíme na plech nebo na sázecí zařízení.

Čas kynutí těsta: 40-50 min.

Doba a teplota pečení:

I. 240°C, s párou, zavřený tah, 2 min.

II. 230°C, bez páry, otevřený tah, 4 min.

III. 200°C, bez páry, otevřený tah, 20 min.

- S první dodávkou směsi ŽitoPro 96 Vám nabízíme **1000 ks papírových sáčků zdarma.** (Z jedné směsi vyrobíte cca 69 ks chleba á 500g.) Platí od 7. 4. 2020 do vyprodání zásob.
- Pečivo pomocí sáčků lze **jednoduše hygienicky balit** a tím zvýšit důvěru spotřebitelů.
- Prodejem výrobků ze směsi ŽitoPro **pomáháte** skrze Nadační fond Emil mladým **handicapovaným sportovcům.**



keep **exploring.**