



Slunečnicový drdol se sýrem

Těsto:	pšeničná mouka T-530	100%
	Sunflower Mix	30%
	droždí čerstvé	4%
	olej	4%
	sůl	2.5%
	Lactorex	2%
	voda	66%
Náplň:	sýr strouhaný	50%
	Posyp pikantní	50%
Dekorace:	Posyp pikantní	100%

Míchání: 5 min. pomalu + 3 min. rychle

Teplota těsta: 29 °C

Čas odpočinku těsta: 20 min.

Tvarování a dekorování: Těsto rozválíme na placku, lehce namočíme a posypeme sýrem, svineme a připravíme drdol. Dekorujeme.

Čas kynutí těsta: 40 min.

Doba a teplota pečení: I. 250°C, s párou, zavřený tah, 2 min.
II. 230°C, bez páry, otevřený tah, 5 min.
III. 200°C, bez páry, otevřený tah, 10 min.



Žitný formový chléb

Těsto:	žitná mouka chlebová T-930	100%
	Sunflower Mix	40%
	droždí čerstvé	3%
	sůl	3%
	Stabil Pro	2%
	voda	75%
	Staročeský kvas	20%
Dekorace:	žitná mouka chlebová T-930	100%

Míchání: 7 min. pomalu + 3 min. rychle

Teplota těsta: 28 °C

Čas odpočinku těsta: 20 min.

Tvarování a dekorování: Tvarujeme do formy a dekorujeme žitnou moukou.

Čas kynutí těsta: 45 min.

Doba a teplota pečení: I. 250°C, s párou, zavřený tah, 2 min.
II. 230°C, bez páry, otevřený tah, 5 min.
III. 200°C, bez páry, otevřený tah, 40 min.



Vaše chleby se směsí Sunflower Mix skvěle doplní stabilizátor chleba **Stabil Pro**.

Stabil Pro zaručuje dobrou zpracovatelnost všech druhů chlebových těst, jejich stabilitu, a zároveň zajišťuje vláčnost a velký objem výrobků.



Bochánky se slunečnicí

Těsto:	pšeničná mouka T-530.....	100%
	Sunflower Mix	30%
	droždí čerstvé	4%
	olej	4%
	sůl	2.5%
	Lactorex	2%
	voda	66%
Dekorace:	sezamové semínko	50%
	lněné semínko	50%

Míchání: 5 min. pomalu + 3 min. rychle
Teplota těsta: 29 °C
Čas odpočinku těsta: 20 min.
Tvarování a dekorování: Do vymazané hranaté formy naskládáme 3x4 kuličky těsta, které před vsazením do formy namáčíme v posypu a skládáme do tvaru šachovnice.
Čas kynutí těsta: 40 min.
Doba a teplota pečení: I. 230°C, s párou, zavřený tah, 2 min.
II. 230°C, bez páry, otevřený tah, 5 min.
III. 200°C, bez páry, otevřený tah, 15 min.

Sunflower Mix

Vícezrnná směs plná slunečnice.

Směs Sunflower Mix vám svým vyladěným složením dodá **jistotu při zpracování** a výrobkům **velký objem a vláčnost střídy**. Slunečnice zajistí lehce oříškovou chuť, texturu a atraktivní vzhled střídy. Slad dodá medovou barvu.

Se Sunflower Mixem zvládnete upéct **chléb i pečivo**. Ať už připravujete výrobky ručně nebo na lince, čerstvé nebo mražené. Zvolte si gramáž, natvarujte podle sebe. Nebojte se hrát si s poměrem mouk v těstě nebo s dávkováním.

Charakteristika výrobku

- Vícezrnná směs na chléb i pečivo.
- Obsahuje 38% slunečnicových semínek.
- Zajišťuje nadýchanou a vláchnou strídu.
- Obsahuje pekařský přípravek.
- Vhodná pro ruční i strojní zpracování.
- Doporučené dávkování 20-35% na hmotnost mouky.



Slunečnicový pecen

Těsto:	pšeničná mouka T-530.....	60%
	žitná mouka chlebová T-930	40%
	Sunflower Mix	20%
	droždí čerstvé	3%
	sůl	2.2%
	Stabil Pro	1%
	voda	68%
	Amore L Staročeský kvas	10%
Dekorace:	žitná mouka	100%

Míchání: 5 min. pomalu + 3 min. rychle
Teplota těsta: 28 °C
Čas odpočinku těsta: 20 min.
Tvarování a dekorování: Těstový kus tvarujeme do tvaru čtverce. Po nakynutí dekorujeme žitnou moukou a poté dekorujeme řezem.
Čas kynutí těsta: 45 min.
Doba a teplota pečení: I. 250°C, s párou, zavřený tah, 2 min.
II. 230°C, bez páry, otevřený tah, 5 min.
III. 200°C, bez páry, otevřený tah, 40 min.

Základní receptura - chléb

Těsto:	pšeničná mouka T-530.....	70%
	žitná mouka chlebová T-930	30%
	Sunflower Mix	20%
	droždí čerstvé	3%
	sůl	2%
	slunečnice	10%
	Stabil Pro	1%
	voda	67%
Dekorace:	žitná mouka chlebová T-930.....	100%

Míchání: 5 min. pomalu + 3 min. rychle
Teplota těsta: 28 °C
Čas odpočinku těsta: 20 min.
Tvarování a dekorování: Tvarujeme do tvaru vky dekorujeme žitnou moukou, po nakynutí nařizujeme dlouhým řezem.
Čas kynutí těsta: 45 min.
Doba a teplota pečení: I. 250°C, s párou, zavřený tah, 2 min.
II. 230°C, bez páry, otevřený tah, 5 min.
III. 200°C, bez páry, otevřený tah, 30 min.

Základní receptura - pečivo

Těsto:	pšeničná mouka T-530.....	100%
	Sunflower Mix	33%
	olej	4%
	droždí čerstvé	4%
	sůl	2.5%
	voda	66%

Míchání: 3 min. pomalu + 5 min. rychle
Teplota těsta: 28 °C
Čas odpočinku těsta: 15 min.
Tvarování a dekorování: Dle dané receptury (do tvaru raženky, rohlíku apod.)
Čas kynutí těsta: 45 min.
Doba a teplota pečení: I. 250°C, s párou, zavřený tah, 2 min.
II. 250°C, bez páry, zavřený tah, 4 min.
III. 250°C, bez páry, otevřený tah, 10 min.



Křehký rohlík

Těsto:	pšeničná mouka T-530.....	100%
	Sunflower Mix	25%
	droždí čerstvé	3%
	Lactorex	1%
	sůl	2.2%
	Zeelandia margarín tažný	15%
	voda	45%

Míchání: 5 min. pomalu + 3 min. rychle
Teplota těsta: 28 °C
Čas odpočinku těsta: 15 min.
Tvarování a dekorování: Těsto proválíme 1x3. Bochánek nařizujeme a necháme 10 min. odpočinout. Na rohlíkovacím stroji připravíme rohlíky, které po nakynutí 2x nařizujeme.
Čas kynutí těsta: 45 min.
Doba a teplota pečení: I. 250°C, s párou, zavřený tah, 2 min.
II. 250°C, bez párou, zavřený tah, 4 min.
III. 220°C, bez páry, otevřený tah, 10 min.