

## Dinkelbrot - Směs na Špaldový chléb

**Složení:** špaldová mouka(86%), žitná mouka (9%), jedlá sůl jodovaná, sušené droždí, k. askorbová a listová

**Spotřebujte do: viz datum na obalu**

### Základní recept pro pečení v domácí pékarně:

310ml vody (20-25°C), 500g směsi.

Tip: po druhém hnětení vyndat vrtulku.

### Pečení v běžné troubě :

1. 500g směsi, 310ml vlažné vody(20-25°C)

2. Těsto hnětat domácím robotem na vyšší otáčky asi 5-10min až se nelepí na stěnu mísy. Přikrýt utěrkou a nechat 30 minut vykynout na teplém místě.

3. Pak ještě jednou prohnětat rukou posypanou moukou a vytvořit bochník a dát na vymaz. plech, pečící papír nebo do formy. Necháme vykynout až se objem zřetelně zvětší(30min.) Povrch těsta potřeme nebo přikryjeme fólií aby neokoralo.

4. Před pečením těsto šikmo na povrchu naříznout a povrch potřít vodou. Vložit do předehřáté trouby. Po 10' teplotu snížíme dle sporáku a pečeme asi 40'. Pak vyjmout a nechat vychladnout.

5. Dát do předehřáté trouby a upéct. Pak vyjmout a nechat vychladnout.

### Nastavení sporáků:

Elektrický sporák: 230°C

Horkovzdušná trouba: 200°C

Plynový sporák: stupeň 4-6

### Distributor:

SH ProDiet, Na Průhonu 124, 413 01 Vědomice

Tel: 416/836 038, 728/645 655

e-mail: [shprodiet@seznam.cz](mailto:shprodiet@seznam.cz) web: [www.shprodiet.cz](http://www.shprodiet.cz)

## Dinkelbrot - Směs na Špaldový chléb

**Složení:** špaldová mouka(86%), žitná mouka (9%), jedlá sůl jodovaná, sušené droždí, k. askorbová a listová

**Spotřebujte do: viz datum na obalu**

### Základní recept pro pečení v domácí pékarně:

310ml vody (20-25°C), 500g směsi.

Tip: po druhém hnětení vyndat vrtulku.

### Pečení v běžné troubě :

1. 500g směsi, 310ml vlažné vody(20-25°C)

2. Těsto hnětat domácím robotem na vyšší otáčky asi 5-10min až se nelepí na stěnu mísy. Přikrýt utěrkou a nechat 30 minut vykynout na teplém místě.

3. Pak ještě jednou prohnětat rukou posypanou moukou a vytvořit bochník a dát na vymaz. plech, pečící papír nebo do formy. Necháme vykynout až se objem zřetelně zvětší(30min.) Povrch těsta potřeme nebo přikryjeme fólií aby neokoralo.

4. Před pečením těsto šikmo na povrchu naříznout a povrch potřít vodou. Vložit do předehřáté trouby. Po 10' teplotu snížíme dle sporáku a pečeme asi 40'. Pak vyjmout a nechat vychladnout.

5. Dát do předehřáté trouby a upéct. Pak vyjmout a nechat vychladnout.

### Nastavení sporáků:

Elektrický sporák: 230°C

Horkovzdušná trouba: 200°C

Plynový sporák: stupeň 4-6

### Distributor:

SH ProDiet, Na Průhonu 124, 413 01 Vědomice

Tel: 416/836 038, 728/645 655

e-mail: [shprodiet@seznam.cz](mailto:shprodiet@seznam.cz) web: [www.shprodiet.cz](http://www.shprodiet.cz)

## Dinkelbrot - Směs na Špaldový chléb

**Složení:** špaldová mouka(86%), žitná mouka (9%), jedlá sůl jodovaná, sušené droždí, k. askorbová a listová

**Spotřebujte do: viz datum na obalu**

### Základní recept pro pečení v domácí pékarně:

310ml vody (20-25°C), 500g směsi.

Tip: po druhém hnětení vyndat vrtulku.

### Pečení v běžné troubě :

1. 500g směsi, 310ml vlažné vody(20-25°C)

2. Těsto hnětat domácím robotem na vyšší otáčky asi 5-10min až se nelepí na stěnu mísy. Přikrýt utěrkou a nechat 30 minut vykynout na teplém místě.

3. Pak ještě jednou prohnětat rukou posypanou moukou a vytvořit bochník a dát na vymaz. plech, pečící papír nebo do formy. Necháme vykynout až se objem zřetelně zvětší(30min.) Povrch těsta potřeme nebo přikryjeme fólií aby neokoralo.

4. Před pečením těsto šikmo na povrchu naříznout a povrch potřít vodou. Vložit do předehřáté trouby. Po 10' teplotu snížíme dle sporáku a pečeme asi 40'. Pak vyjmout a nechat vychladnout.

5. Dát do předehřáté trouby a upéct. Pak vyjmout a nechat vychladnout.

### Nastavení sporáků:

Elektrický sporák: 230°C

Horkovzdušná trouba: 200°C

Plynový sporák: stupeň 4-6

### Distributor:

SH ProDiet, Na Průhonu 124, 413 01 Vědomice

Tel: 416/836 038, 728/645 655

e-mail: [shprodiet@seznam.cz](mailto:shprodiet@seznam.cz) web: [www.shprodiet.cz](http://www.shprodiet.cz)

## Dinkelbrot - Směs na Špaldový chléb

**Složení:** špaldová mouka(86%), žitná mouka (9%), jedlá sůl jodovaná, sušené droždí, k. askorbová a listová

**Spotřebujte do: viz datum na obalu**

### Základní recept pro pečení v domácí pékarně:

310ml vody (20-25°C), 500g směsi.

Tip: po druhém hnětení vyndat vrtulku.

### Pečení v běžné troubě :

1. 500g směsi, 310ml vlažné vody(20-25°C)

2. Těsto hnětat domácím robotem na vyšší otáčky asi 5-10min až se nelepí na stěnu mísy. Přikrýt utěrkou a nechat 30 minut vykynout na teplém místě.

3. Pak ještě jednou prohnětat rukou posypanou moukou a vytvořit bochník a dát na vymaz. plech, pečící papír nebo do formy. Necháme vykynout až se objem zřetelně zvětší(30min.) Povrch těsta potřeme nebo přikryjeme fólií aby neokoralo.

4. Před pečením těsto šikmo na povrchu naříznout a povrch potřít vodou. Vložit do předehřáté trouby. Po 10' teplotu snížíme dle sporáku a pečeme asi 40'. Pak vyjmout a nechat vychladnout.

5. Dát do předehřáté trouby a upéct. Pak vyjmout a nechat vychladnout.

### Nastavení sporáků:

Elektrický sporák: 230°C

Horkovzdušná trouba: 200°C

Plynový sporák: stupeň 4-6

### Distributor:

SH ProDiet, Na Průhonu 124, 413 01 Vědomice

Tel: 416/836 038, 728/645 655

e-mail: [shprodiet@seznam.cz](mailto:shprodiet@seznam.cz) web: [www.shprodiet.cz](http://www.shprodiet.cz)