

## Vitalbrot - Směs na Vital chléb

**Složení:** pšenič. celozrnná mouka 64%, žitná mouka 5%, ovesná krupice (9%), slunečn. semena(4%), lněné semínko(4,5%), sušený žitný kvásek, sezam, sůl jod., suš. droždí, sladová mouka a extrakt, regulátor: natriumacetát, k.jablečná, hroznový cukr, calciumcarbonát, k. askorbová, k. listová.

**Spotřebujte do: viz datum na obalu**

### Základní recept pro pečení v domácí pékarně:

300ml vody (20-25°C), 500g směsi

Tip: po druhém hnětení vyndat vrtulku.

#### Pečení v běžné troubě:

- 1.500g směsi, 300ml 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)

## Vitalbrot - Směs na Vital chléb

**Složení:** pšenič. celozrnná mouka 64%, žitná mouka 5%, ovesná krupice (9%), slunečn. semena(4%), lněné semínko(4,5%), sušený žitný kvásek, sezam, sůl jod., suš. droždí, sladová mouka a extrakt, regulátor: natriumacetát, k.jablečná, hroznový cukr, calciumcarbonát, k. askorbová, k. listová.

**Spotřebujte do: viz datum na obalu**

### Základní recept pro pečení v domácí pékarně:

300ml vody (20-25°C), 500g směsi

Tip: po druhém hnětení vyndat vrtulku.

#### Pečení v běžné troubě:

- 1.500g směsi, 300ml 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)

## Vitalbrot - Směs na Vital chléb

**Složení:** pšenič. celozrnná mouka 64%, žitná mouka 5%, ovesná krupice (9%), slunečn. semena(4%), lněné semínko(4,5%), sušený žitný kvásek, sezam, sůl jod., suš. droždí, sladová mouka a extrakt, regulátor: natriumacetát, k.jablečná, hroznový cukr, calciumcarbonát, k. askorbová, k. listová.

**Spotřebujte do: viz datum na obalu**

### Základní recept pro pečení v domácí pékarně:

300ml vody (20-25°C), 500g směsi

Tip: po druhém hnětení vyndat vrtulku.

#### Pečení v běžné troubě:

- 1.500g směsi, 300ml 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)

## Vitalbrot - Směs na Vital chléb

**Složení:** pšenič. celozrnná mouka 64%, žitná mouka 5%, ovesná krupice (9%), slunečn. semena(4%), lněné semínko(4,5%), sušený žitný kvásek, sezam, sůl jod., suš. droždí, sladová mouka a extrakt, regulátor: natriumacetát, k.jablečná, hroznový cukr, calciumcarbonát, k. askorbová, k. listová.

**Spotřebujte do: viz datum na obalu**

### Základní recept pro pečení v domácí pékarně:

300ml vody (20-25°C), 500g směsi

Tip: po druhém hnětení vyndat vrtulku.

#### Pečení v běžné troubě:

- 1.500g směsi, 300ml 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)