

WEISSBROT - Směs na bílý chléb

Složení: pšeničná mouka, jodov.sůl, sušené droždí, sladový extrakt, hroznový cukr, cukr, E481, k. askorbová, k. listová

Spotřebujte do: viz datum na obalu

Základní recept pro pečení v domácí pékarně:

160ml vody (20-25°C), 160 ml mléka (20-25°C), 500g směsi, 10 g másla nebo margarínu, vložit do nádoby nebo do pečicího automatu. Zvolit program pečení trvající 2,5 - 3 hodiny
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 bochníček nebo housky a dát na vymaz.plech, pečicí 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 web: www.shprodiet.cz

WEISSBROT - Směs na bílý chléb

Složení: pšeničná mouka, jodov.sůl, sušené droždí, sladový extrakt, hroznový cukr, cukr, E481, k. askorbová, k. listová

Spotřebujte do: viz datum na obalu

Základní recept pro pečení v domácí pékarně:

160ml vody (20-25°C), 160 ml mléka (20-25°C), 500g směsi, 10 g másla nebo margarínu, vložit do nádoby nebo do pečicího automatu. Zvolit program pečení trvající 2,5 - 3 hodiny
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 bochníček nebo housky a dát na vymaz.plech, pečicí 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 web: www.shprodiet.cz

WEISSBROT - Směs na bílý chléb

Složení: pšeničná mouka, jodov.sůl, sušené droždí, sladový extrakt, hroznový cukr, cukr, E481, k. askorbová, k. listová

Spotřebujte do: viz datum na obalu

Základní recept pro pečení v domácí pékarně:

160ml vody (20-25°C), 160 ml mléka (20-25°C), 500g směsi, 10 g másla nebo margarínu, vložit do nádoby nebo do pečicího automatu. Zvolit program pečení trvající 2,5 - 3 hodiny
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 bochníček nebo housky a dát na vymaz.plech, pečicí 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 web: www.shprodiet.cz

WEISSBROT - Směs na bílý chléb

Složení: pšeničná mouka, jodov.sůl, sušené droždí, sladový extrakt, hroznový cukr, cukr, E481, k. askorbová, k. listová

Spotřebujte do: viz datum na obalu

Základní recept pro pečení v domácí pékarně:

160ml vody (20-25°C), 160 ml mléka (20-25°C), 500g směsi, 10 g másla nebo margarínu, vložit do nádoby nebo do pečicího automatu. Zvolit program pečení trvající 2,5 - 3 hodiny
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 bochníček nebo housky a dát na vymaz.plech, pečicí 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 web: www.shprodiet.cz