

Weizenmischbrot mit Kürbis-kernen Směs na dýňový chléb

Složení: pšeničná mouka(69%),žitná mouka(18%), dýňová semena(5%), sušený žitný kvásek, jedlá sůl jodovaná, sušené droždí, sladový výtažek,sladová mouka, k. askorbová, k. jablečná a listová.

Spotřebujte do: viz datum na obalu

Základní recept pro pečení v domácí pékarně:

320ml vody (20-25°C), 500g směsi.

Tip: po druhém hnětení vyndat vrtulku.

Pečení v běžné troubě :

1.500g směsi, 320ml 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

Weizenmischbrot mit Kürbis-kernen Směs na dýňový chléb

Složení: pšeničná mouka(69%),žitná mouka(18%), dýňová semena(5%), sušený žitný kvásek, jedlá sůl jodovaná, sušené droždí, sladový výtažek,sladová mouka, k. askorbová, k. jablečná a listová.

Spotřebujte do: viz datum na obalu

Základní recept pro pečení v domácí pékarně:

320ml vody (20-25°C), 500g směsi.

Tip: po druhém hnětení vyndat vrtulku.

Pečení v běžné troubě :

1.500g směsi, 320ml 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

Weizenmischbrot mit Kürbis-kernen Směs na dýňový chléb

Složení: pšeničná mouka(69%),žitná mouka(18%), dýňová semena(5%), sušený žitný kvásek, jedlá sůl jodovaná, sušené droždí, sladový výtažek,sladová mouka, k. askorbová, k. jablečná a listová.

Spotřebujte do: viz datum na obalu

Základní recept pro pečení v domácí pékarně:

320ml vody (20-25°C), 500g směsi.

Tip: po druhém hnětení vyndat vrtulku.

Pečení v běžné troubě :

1.500g směsi, 320ml 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

Weizenmischbrot mit Kürbis-kernen Směs na dýňový chléb

Složení: pšeničná mouka(69%),žitná mouka(18%), dýňová semena(5%), sušený žitný kvásek, jedlá sůl jodovaná, sušené droždí, sladový výtažek,sladová mouka, k. askorbová, k. jablečná a listová.

Spotřebujte do: viz datum na obalu

Základní recept pro pečení v domácí pékarně:

320ml vody (20-25°C), 500g směsi.

Tip: po druhém hnětení vyndat vrtulku.

Pečení v běžné troubě :

1.500g směsi, 320ml 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