

## Jupiter

**Tmavá vícezrná směs pro výrobu chlebů a pečiva.**

Tmavá směs s podílem zrnin pro výrobu vícezrných chlebů a speciálních baget. Směs je vhodná pro ruční i průmyslové zpracování.

**balení:** 25 kg **dávkování:** 20 % na mouku

### základní receptura na chléb:

pšeničná mouka chlebová	100 kg
<b>VITALCO JUPITER</b>	20 kg
droždí	4 kg
sůl	3 kg
voda	75 l

**technologický postup:** Suroviny smísíme na záraz 7 - 8 minut pomalu a 7 - 8 minut rychle. Teplota vody 20 - 22 °C. Těsto necháme 15 - 30 minut odpočinout. Necháme kynout v ošátkách 40 - 50 minut. Vsázíme do pece při teplotě 250 °C, zapaříme a po 1 - 2 minutách otevřeme odtahy. Dopékáme při teplotě 230 °C po dobu 40 - 50 minut.

**složení:** ovesné vločky, pšeničná trhanica, kukuřičná krupice, slunečnice, slad žitný celozrný, pšeničný protein, dextrosa, ječný slad, brambory v prášku, sladová moučka, emulgátor (E472e), protispěková látka (E 170), mouka pšeničná, stabilizátor (E415), látka zlepšující mouku (E300), enzymy.

**skladování:** v suchu a chladu, v originálním obale.

**minimální trvanlivost:** 6 měsíců od data výroby.



## Cizrnová směs

**Vícezrná směs s příměsí cizrnové mouky a cizrnové drti**

Pekařské výrobky z Vitalco Cizrnová směs obohatí váš jídelníček nejen o zcela nové chutě, ale především i o celou spoustu důležitých živin. Žlutá zrnka obsahují velké množství bílkovin, sacharidů a také vlákniny. Jsou bohatým zdrojem železa, vápníku, hořčíku, draslíku a dále manganu či fosforu. Cizrna je také dobrým zdrojem lysinu, aminokyseliny podporující růst a obnovu tkání.

### Základní receptura:

Pšeničná mouka T 512	100 kg
<b>VITALCO CIZRNOVÁ SMĚS</b>	20 kg
droždí	4,20 kg
olej	4,00 kg
sůl	2,30 kg
voda	62-65 l

**Doporučený technologický postup:** Suroviny smísíme na záraz, 3 min. pomalu a 5 min. rychle. Těsto necháme 10 min. odpočinout. Vytvarujeme polotovary a necháme cca 45 min. kynout při teplotě 35° C a 70% relativní vlhkosti. Zapařujeme a pečeme při teplotě 240° C – 250° C po dobu 12-15 min. v páře podle velikosti výrobku.



**Složení:** cizrna, pšeničná mouka, žitná mouka, sojová mouka, slunečnice, emulgátor E472e, pšeničný škrob, protispěková látka E170, látka zlepšující mouku E300, enzymy, sladová moučka, antioxidant E330.

**Balení:** 25 kg

**Skladování:** v suchu a chladu, v originálním obale

**Minimální trvanlivost:** 12 měsíců od data výroby

**Pro zvýraznění vzhledu pečiva doporučujeme použít Vitalcosyp.**