

Pole fotokomórki



**DARPOL**

**CHLEB BALTONOWSKI**

Mieszanka do wypieku chleba pszenno-żytniego.

**Składniki:** mąka **PSZENNA** (72 %), mąka **ŻYTNI**A (19 %), suchy zakwas żytni (mąka **ŻYTNI**A, kultury starterowe), sól, cukier, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy.

Może zawierać: **soję, jaja, mleko** (łącznie z laktozą), **seler, sezam i gorczycę.**

Wartość odżywcza (po przygotowaniu)***	w 100 g	w porcji** (1 kromka) ok. 40 g	% RWS*
Wartość energetyczna	839 kJ / 198 kcal	336 kJ / 79 kcal	4 %
Tłuszcz	1,1 g	0 g	0 %
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,2 g	0 g	0 %
Węglowodany	39 g	16 g	6 %
w tym cukry	0,9 g	0 g	0 %
Błonnik	3,0 g	1,2 g	-
Białko	6,7 g	2,7 g	5 %
Sól	1,3 g	0,51 g	9 %

\*RWS: Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal). \*\* przykładowa porcja: 1 kromka ok. 40 g. \*\*\* Tabela wartości odżywczej odnosi się do chleba baltonowskiego przygotowanego zgodnie z opisanym sposobem przygotowania. Z opakowania upieczesz chleb o masie ok. 600 g (ok. 15 porcji).



Wyprodukowano przez:  
PPHU Darpol Spółka z o.o.  
(dawniej Przedsiębiorstwo  
Produkcji i Handlowo-Usługowe  
„DARPOL” Danusz Chodanienok)  
ul. Jasna 2A, 64-810 Kaczorzy  
www.darpol.eu  
tel. +48 67 283 17 87

**DARPOL**

**CHLEB**

✓ Prosty skład ✓ oryginalna receptura



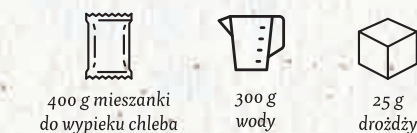
Baltonowski

Mieszanka do wypieku aromatycznego chleba

Masa netto: **400 g**

Wystarczy dodać wodę i drożdż!

Do przygotowania chleba potrzebne będą:



**Sposób przygotowania:**

1. Rozpuść drożdże w ciepłej, ale nie gorącej wodzie. Wsyp mieszankę i mieszaj do połączenia się składników (temp. ciasta 28-32°C).
2. Odstaw ciasto w ciepłe miejsce na 30 min.
3. Następnie ciasto rozwałkuj na szerokość formy do wypieku i zwini w rulon.
4. Przełóż ciasto do nasmarowanej olejem formy do pieczenia (keksówka). Przykryj wilgotną ściereką i odstaw w ciepłe miejsce na 30 min.
5. Rozgrzej piekarnik do 240°C (grzanie góra – dół, bez termoobiegu).
6. Powierzchnię ciasta oprósz mąką lub posmaruj wodą i piecz 40 min. Po 15 min. temperaturę pieca zmniejsz do 200°C (dla osiągnięcia bardziej błyszczącej i chrupiącej skórki, rozgrzej wcześniej w piekarniku inną metalową formę i wlej do niej pół szklanki wody zaraz po włożeniu ciasta do pieca. Wyjmij ją po 2 min. wypieku).

Najlepiej spożyć przed końcem: / Numer partii:



Przechowywać w suchym, przewiewnym pomieszczeniu w szczelnie zamkniętym opakowaniu.