

Pole fotokomórki



**DARPOL**

**CHLEB WIELOZIARNISTY**

Mieszanka do wypieku chleba pszenno-żytniego.

**Składniki:** mąka **PSZENNA** (40 %), mąka **ŻYTNIA** (38 %), ziarno słonecznika (5 %), siemię lniane (5 %), suchy zakwas żytni (mąka **ŻYTNIA**, kultury starterowe), otręby **PSZENNE**, sól, cukier, siód **JĘCZMIENNY**, przyprawy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy.

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

Wartość odżywcza (po przygotowaniu)***	w 100 g	w porcji** (1 kromka) ok. 45 g	%RWS*
Wartość energetyczna	883 kJ / 210 kcal	398 kJ / 94 kcal	5 %
Tłuszcz	3,8 g	1,7 g	2 %
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,4 g	0,2 g	1 %
Węglowodany	36 g	16 g	6 %
w tym cukry	1,8 g	0,8 g	1 %
Błonnik	4,6 g	2,1 g	-
Białko	6,1 g	2,7 g	5 %
Sól	1,1 g	0,49 g	8 %

\*RWS: Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal). \*\* przykładowa porcja: 1 kromka ok. 45 g. \*\*\* Tabela wartości odżywczej odnosi się do chleba wieloziarnistego przygotowanego zgodnie z opisanym sposobem przygotowania.

Z opakowania upieczesz chleb o masie ok. 660 g (ok. 15 porcji).



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

Propozycja podania

**DARPOL**

**CHLEB**

✓ Prosty skład ✓ oryginalna receptura



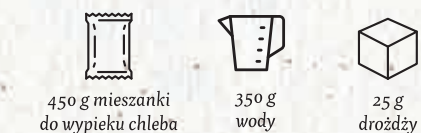
**Wieloziarnisty**

Mieszanka do wypieku aromatycznego chleba

Masa netto: **450 g**

Wystarczy dodać wodę i drożdże!

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. Przelóż ciasto do nasmarowanej olejem formy do pieczenia (keksówka) i wygładź ręką jego powierzchnię. Przykryj wilgotną ścierką i odstaw w ciepłe miejsce na 15 min.
4. Rozgrzej piekarnik do 240°C (grzanie góra – dół, bez termoobiegu).
5. 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.