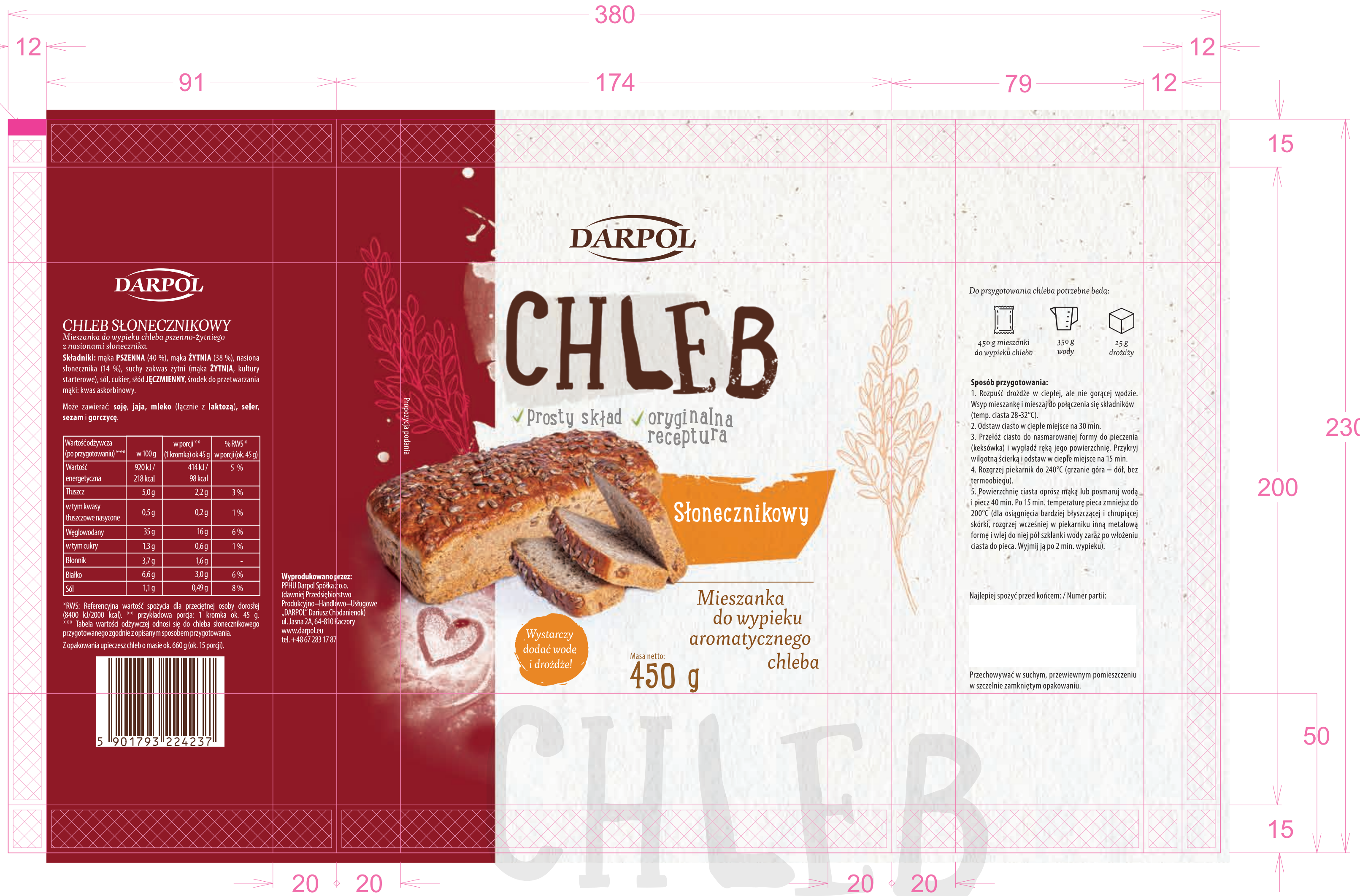


Pole fotokomórki



**DARPOL**

**CHLEB SŁONECZNIKOWY**

Mieszanka do wypieku chleba pszenno-żytniego z nasionami słonecznika.

**Składniki:** mąka **PSZENNA** (40 %), mąka **ŻYTNIA** (38 %), nasiona słonecznika (14 %), suchy zakwas żytni (mąka **ŻYTNIA**, kultury starterowe), sól, cukier, słód **JĘCZMIENNY**, 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. 45 g | % RWS* |
|--|-------------------|--------------------------------|--------|
| Wartość energetyczna                   | 920 kJ / 218 kcal | 414 kJ / 98 kcal               | 5 %    |
| Tłuszcz                                | 5,0 g             | 2,2 g                          | 3 %    |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone        | 0,5 g             | 0,2 g                          | 1 %    |
| Węglowodany                            | 35 g              | 16 g                           | 6 %    |
| w tym cukry                            | 1,3 g             | 0,6 g                          | 1 %    |
| Błonnik                                | 3,7 g             | 1,6 g                          | -      |
| Białko                                 | 6,6 g             | 3,0 g                          | 6 %    |
| 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 słonecznikowego 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 Produkcyjno-Handlowo-Usługowe „DARPOL” Dariusz Chodanienok) ul. Jasna 2A, 64-810 Kaczorzy www.darpol.eu tel. +48 67 283 17 87

Poprzez nią podania

**DARPOL**

**CHLEB**

✓ Prosty skład ✓ oryginalna receptura



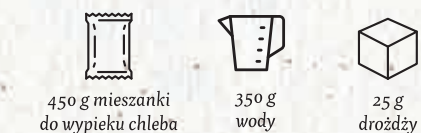
**Słonecznikowy**

Mieszanka do wypieku aromatycznego chleba

Masa netto: **450 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. Przelóż ciasto do nasmarowanej 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.