

Pole fotokomórki

380

12

91

174

79

12

15

230

200

50

15

20

20

20

20

DARPOL

CHLEB

✓ Prosty skład ✓ oryginalna receptura

Kołodziej

Mieszanka do wypieku aromatycznego chleba

Masa netto: **450 g**

Wystarczy dodać wodę i drożdż!

Do przygotowania chleba potrzebne będą:

- 450 g mieszanki do wypieku chleba
- 400 g wody
- 25 g drożdży

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.

DARPOL

CHLEB KOŁODZIEJ

Mieszanka do wypieku chleba pszenno-żytniego.

Składniki: mąka **PSZENNA** (45 %), mąka **ŻYTNIA** (39 %), suchy zakwas żytni (mąka **ŻYTNIA**, kultury starterowe), suszone płatki ziemniaczane, otręby **PSZENNE**, sól, cukier, ogórek kiszony suszony (ogórek kiszony, zalewa: sól, koper, czosnek, chrzan), **MLEKO** w proszku odtłuszczone (w tym **LAKTOZA**), przyprawy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy.

Może zawierać: **soję, jaja, seler, sezam i gorczycę.**

Wartość odżywcza (po przygotowaniu)***	w 100 g	w porcji** (1 kromka) ok. 45 g	% RWS*
Wartość energetyczna	790 kJ / 187 kcal	356 kJ / 84 kcal	4 %
Tłuszcz	1,0 g	0 g	0 %
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,2 g	0 g	0 %
Węglowodany	37 g	17 g	6 %
w tym cukry	1,6 g	0,7 g	1 %
Błonnik	3,4 g	1,5 g	-
Białko	5,4 g	2,4 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 kołodziej 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” Danusz-Chodanienok) ul. Jasna 2A, 64-810 Kaczorzy www.darpol.eu tel. +48 67 283 17 87

Propozycja podania

5 901793 224213