

## Přípravky k výrobě chleba

# ŽITNÝ CHLÉB SMĚS

**NOVINKA**

### CHARAKTERISTIKA:

ŽITNÝ CHLÉB SMĚS je určena k výrobě žitného chleba. Žitný chléb je velmi zdravý. Obsahuje nižší množství lepku, než-li chléb pšeničný a díky tomu je dobře stravitelný (vyživuje nervový systém, upravuje trávení a regeneruje činnost jater a slinivky břišní, je ideální při redukční dietě). Kromě pozitivního vlivu na zdraví se vyznačuje také svou vláčností, trvanlivostí a aromaticností.



### SLOŽENÍ:

Mouka žitná 60 %, kys. mléčná, kys. citronová, pražený slad, sůl, kmín, kys. askorbová, enzymy.



### DOPORUČENÉ RECEPTURY:

#### ŽITNÝ CHLÉB

Surovina	množství	MJ	Kč / MJ	Vaše kalkulace	
				=	cena
žitná mouka chlebová	10,00	kg	x	=	Kč
ŽITNÝ CHLÉB SMĚS	1,00	kg	x	=	Kč
droždí	0,20	kg	x	=	Kč
voda cca	7,50	kg	x	=	Kč
<b>Těsto celkem</b>	<b>18,70</b>	<b>kg</b>		<b>=</b>	<b>Kč</b>