

CHLÉB PASTÝŘ

Receptura na základní těsto v %

■ Pšeničná mouka T 700	70,00
■ Žitná mouka T 930	15,00
■ Pastervecký chléb č. zb.: CZ00745225	20,00
■ Sůl	1,20
■ Třístupňový žitný kvas	30,00
■ Voda	68,00



- Chléb připravený metodou dlouhého zrání
- V receptuře je zakomponován třístupňový kvas
- Chléb je kypřen pouze kvasem
- Chuť je zdůrazněna jogurtovou kulturou

- Dobré vypečení zajistí křupavou kůrku a zachová dlouhou vláčnost středy
- Produkt je clean label
- Možnost použití i jiných typů kvasů dle jejich schopností