



Tradiční chléb s kmínem

Jednoduchá příprava



Dopečte si mě do křupava

CHLÉB PĚTISTOVKA

DO TROUBY

ČÍSLO VÝROBKU	TRVANLIVOST	HMOTNOST	POČET KUSŮ V PŘEPRAVCE
30591	5 dní	500 g	5

Složení: pšeničná a žitná mouka, voda, droždí, sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný), přípravek (pšeničná mouka, pšeničný lepek, bramborové vločky, látka zlepšující mouku: kyselina L-askorbová), kmín 0,2 %, žitný šrot, bakterie mléčného kvašení.



Pořádný chalupářský chléb

Jednoduchá příprava



Dopečte si mě do křupava

CHALUPÁŘSKÝ BOCHNÍK

DO TRUBY

ČÍSLO VÝROBKU	TRVANLIVOST	HMOTNOST	POČET KUSŮ V PŘEPRAVCE
30605	4 dny	500 g	4

Složení: pšeničná a žitná mouka, voda, směs [pšeničný lepek, jedlá sůl, pšeničná mouka, žitná celozrnná mouka, emulgátory: E472e, lecitiny; regulátory kyselosti: kyselina mléčná, kyselina citronová; slunečnicový olej, látka zlepšující mouku: kyselina L-askorbová], droždí, kmín, sůl s jódem (jedlá sůl, jodičnan draselný), žitný šrot, bakterie mléčného kvašení.