

Slovenský chlieb

Jedinečná zmes na výrobu chutného, tradičného a zároveň moderného slovenského chleba a pečiva





Zlatý chlieb

Receptúra: chlieb á 1000 g

Cesto:

85	%	pšeničná múka T-650
15	%	ražná múka T-930
8	%	Považan zmes-NEW
5	%	Amore L Soft Wheat
2	%	Maximo Fresh
3	%	čerstvé droždie
2,2	%	soľ
70	%	voda cca

Technologický postup:

Doba miesenia: 8 minút pomaly a 2 minúty rýchlo.

Teplota cesta je 25 – 27 °C.

Zrenie cesta 20 – 30 minút.

Navážka cesta na 1 ks: 1 170 g.

Vytvarujeme okrúhly bochník, ukladáme do ošatiek a dáme nakysnúť. Pred pečením môžeme ozdobne narezať na povrchu chleba.

Kysnutie: 45 – 55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie:

I. 240 °C, s parou, po 2 minútach odvetráme, celkom 3 minúty,

II. 220 °C, bez pary, zatvorený odťah, 25 minút,

III. 230 °C, bez pary, zatvorený odťah, 5 minút.

Celkový čas pečenia je cca 33 – 35 minút, môže sa líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Slovenský chlieb POVAŽAN -new Chlieb a pečivo na každodenný stôl.

Už po celé stáročia Slovania inklinovali ku kvalitnému ražnému, pšeničnému a zemiakovému chlebu.

My v Zeelandii to vieme, a preto Vám prinášame **aktuálne inovovanú zmes Považan**, z ktorej pripravíte **božský slovenský chlieb a ďalšie zaujímavé chleby a pečivo**, ktoré spotrebitelia žiadajú na svoj každodenný stôl.



Chlieb Slovenská dedina

Receptúra: chlieb á 700 g

Cesto:

85	%	pšeničná múka T-650
15	%	ražná múka T-930
8	%	Považan zmes-NEW
5	%	sušená srvátka
5	%	Amore L Soft Wheat
3	%	čerstvé droždie
2,2	%	soľ
75	%	voda cca

Technologický postup:

Doba miesenia: 8 minút pomaly a 2 minúty rýchlo.

Teplota cesta je 25 – 27 °C.

Zrenie cesta 20 – 30 minút.

Navážka cesta na 1 ks: 820 g.

Tvarujeme do tvaru veki, ukladáme do ošatiek a dáme nakysnúť. Pred pečením môžeme ozdobne narezať na povrchu chleba.

Kysnutie: 45 – 55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie:

I. 240 °C, s parou, po 2 minútach odvetráme, celkom 2 minúty,

II. 220 °C, bez pary, zatvorený odťah, 25 minút,

III. 230 °C, bez pary, zatvorený odťah, 5 minút.

Celkový čas pečenia je cca 30 – 32 minút, môže sa líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Slovensko a jeho tradície

Jedinečné spojenie medzi minulosťou a súčasnosťou je pripomienkou toho, odkiaľ pochádzame a čo je pre nás Slovákov dôležité.

Na Slovensku je pečenie chleba **harmonickou súhrou tradičných a moderných spôsobov**, ktoré sa **vzájomne dopĺňajú a obohacujú**.

Moderné pekárne na Slovensku prijali a adaptovali tieto tradičné metódy, aby dosiahli väčšiu produkciu, čím zabezpečujú dostupnosť kvalitného chleba pre širšiu verejnosť.

Mnohé pekárne tak kombinujú osvedčené receptúry a techniky s pokročilou technológiou, čo umožňuje **efektívnejší proces pečenia a zlepšenú kvalitu a chuť výrobkov**.



Vidiecky srvátkový chlieb

Receptúra: chlieb á 500 g

Cesto:

75	%	pšeničná múka T-650
25	%	ražná múka T-930
50	%	Mr. Korn Natura
8	%	Považan zmes-NEW
2	%	Stabilizátor chleba a pečiva CL
5	%	sušená srvátka
3	%	čerstvé droždie
2,2	%	soľ
75	%	voda cca

Technologický postup:

Doba miesenia: 8 minút pomaly a 2 minúty rýchlo.

Teplota cesta je 25 – 27 °C.

Zrenie cesta 20 – 30 minút.

Navážka cesta na 1 ks: 585 g.

Tvarujeme do tvaru veki, ukladáme do ošatiek a dáme nakysnúť.

Kysnutie: 45 – 55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie:

I. 240 °C, s parou, po 2 minútach odvetráme, celkom 2 minúty,

II. 220 °C, bez pary, zatvorený odťah, 25 minút,

III. 230 °C, bez pary, zatvorený odťah, 5 minút.

Celkový čas pečenia je cca 30 – 32 minút, môže sa líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Vidiecky chlieb: Dedičstvo našich predkov

Chlieb je kúsok nášho kultúrneho dedičstva, ktorý sa prenášal z generácie na generáciu. Jeho receptúra sa vyvíjala postupne, pričom každá rodina pridávala svoj osobitý dotyk.

Základné ingrediencie, ako sú **pšenica, raž, zemiaky, cmar a srvátka, tvoria základ, ktorý zaručuje nielen skvelú chuť, ale aj dlhú trvanlivosť až 7 dní.**

Kombinácia zemitej chuti zemiakov, jemnej kyslosti cmaru a srvátky spolu s bohatou chuťou pšenice a raže vytvára harmonický celok.

Pri prvom zahryznutí vás okamžite preniesie do kuchýň našich starých mám, kde vôňa čerstvo upečeného chleba naplňala celý dom.



Chlieb VITAZRNKO

Receptúra: chlieb á 500 g

Cesto:

75	%	pšeničná múka T-650
25	%	ražná múka T-930
50	%	Mr. Korn Natura
8	%	Považan zmes-NEW
2	%	Stabilizátor chleba a pečiva CL
3	%	čerstvé droždie
2,2	%	soľ
75	%	voda cca

Technologický postup:

Doba miesenia: 8 minút pomaly a 2 minúty rýchlo.

Teplota cesta je 25 – 27 °C.

Zrenie cesta 20 – 30 minút.

Navážka cesta na 1 ks: 585 g.

Tvarujeme do tvaru veki, konce prípadne zašpicatíme, ukladáme do ošatiek a dáme nakysnúť.

Kysnutie: 45 – 55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie:

I. 240 °C, s parou, po 2 minútach odvetráme, celkom 2 minúty,

II. 220 °C, bez pary, zatvorený odťah, 25 minút,

III. 230 °C, bez pary, zatvorený odťah, 5 minút.

Celkový čas pečenia je cca 30 – 32 minút, môže sa líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Chlieb Vitazrnko

v sebe **spája tradíciu a našu najpredávanejšiu varenú záparu Natura** bohatú na pšeničné a ražné zrná.

Spotrebiteľovi tak ponúknete alternatívu ku klasickému chlebu, v podobe **nutritívne vyváženého a dobre stráviteľného chlebíka**, ktorý ostáva dlho čerstvý.

Zrná sú v chlebíku zároveň mäkké a obohacujú teda nielen textúru chleba, ale vylepšia aj jeho celkovú chuť.



Koreň ENERGY

Receptúra: koreň á 400 g

Cesto:

90	%	pšeničná múka T-650
10	%	ražná múka T-930
30	%	Silkgrain
		Sonnen Müsli
10	%	Považan zmes-NEW
5	%	Amore L Soft Wheat
2	%	Stabilizátor chleba a pečiva CL
2	%	čerstvé droždie
2,2	%	soľ
3	%	rastlinný olej
76	%	voda cca

Na dozdobenie:

5	%	Decoration Grit
---	---	------------------------

Technologický postup:

Doba miesenia: 6 minút pomaly a 6 minút rýchlo.

Teplota cesta je 25 – 27 °C.

Zrenie cesta 20 – 30 minút.

Cesto dáme po vymiesení do Carlex Spray vymazanej plastovej nádoby zrieť (je voľnejšie).

Po 20 minútach cesto v nádobe preložíme a proces zopakujeme celkovo 3x.

Po vyzretí delíme na kusy o hmotnosti 470 g, obalíme v Decoration Grit, stočíme do špirály a uložíme na plechy.

Kysnutie: 45 – 55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie:

I. 240 °C, s parou, po 2 minútach odvetráme, celkom 2 minúty,

II. 220 °C, bez pary, zatvorený odťah, 25 minút,

III. 230 °C, bez pary, zatvorený odťah, 5 minút.

Celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Sila spojenia tradície a superpotravín

Moderné techniky, ako je použitie prírodného kvasu a Silkgrain zmesi, robia tento chlieb atraktívnym aj pre tých, ktorí vyhľadávajú zdravé a chutné výrobky v dnešnej dobe.

Preto veríme, že touto skvelou kombináciou oslovíte aj mladú generáciu.

Silkgrain Sonnen Müsli v sebe prináša spojenie kvalitného prírodného ovseného kvasu, bohatého obsahu ovsá, ľanových, slnečnicových, chia, quinoa a konopných semienok. Proste zdravú energiu pre dnešnú generáciu na každý deň.





Zemiakový kvet Kefírko

Receptúra: pečivo á 60 g

Cesto:

100	%	pšeničná múka T-650
10	%	Zemiaková zmes
3	%	Zea Soft
5	%	Považan zmes-NEW
2	%	Lactorex originál
5	%	kefír
2	%	čerstvé droždie
1,8	%	soľ
65	%	voda cca

Na dozdobenie:

5	%	Decoration Grit
---	---	------------------------

Technologický postup:

Doba miesenia: 6 minút pomaly a 6 minút rýchlo.

Teplota cesta je 25 – 27 °C.

Zrenie cesta 20 – 30 minút.

Navážka cesta na 1 ks: 68 g (30 dielna delička = 2 040 g).

Vytvarujeme žemle, použijeme raznicu kvietok.

Žemle obalíme do Decoration Grit a ukladáme na plechy.

Kysnutie: 45 – 55 minút, 30 °C, 75 % rel. vlhkosť.

Pečenie:

I. 240 °C, s parou, po 2 minútach odvetráme, celkom 3 minúty,

II. 220 °C, bez pary, zatvorený odťah, 8 minút,

III. 230 °C, bez pary, zatvorený odťah, 2 minúty.

Celkový čas pečenia sa môže líšiť v závislosti od hmotnosti výrobkov a použitej pece.

Považan + Zemiaková zmes + Lactorex originál

Považan zmes-NEW je ideálna aj pre receptúry na pečivo.

Napr. v zaujímavej a chutnej receptúre pre Zemiakový kefirový kvietok.

ZEMIAKOVÁ ZMES - je zmes na výrobu zemiakového pečiva - bez obsahu éčok. S obsahom kukuričného extrudátu, cesnaku a soli.

Dávkovanie jednotlivých zložiek sme upravili tak, aby výsledné pečivo bolo čo najlepšie.





V prípade, ak Vás receptúry zaujali, neváhajte kontaktovať Vášho Obchodného zástupcu o ďalšie receptúry pre chlieb a pečivo.

Neváhajte a využite potenciál nášho technologického tímu.

Posilnili sme náš tím pekárskych technológov o staronového kolegu **p. Mariána Kukľu, ktorý je Vám k dispozícii počas roka** pri Vašich požiadavkách na pečenie, zavedenie do výroby, poradenstvo v prípade potreby a pod.

Kontakty na pekárskych technológov:



**p. Pawel
Krzyzanowski**

pawel.krzyzanowski@zeelandia.sk
0915 885 397



**p. Marián
Kukľa**

marian.kukla@zeelandia.sk
0915 885 399

Call centrum: 0800 100 707; 0800 101 328; objednávky@zeelandia.sk

FCB: <https://www.facebook.com/ZeelandiaSK>

Instagram: https://www.instagram.com/zeelandia_slovenska_republika/

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/zeelandia-slovenska-republika/>

Youtube: <https://www.youtube.com/channel/UClAqr-4l8cTC6muGjfG6BJw>

Zeelandia s.r.o.

Družstevná 44

044 42 Rozhanovce

email: zeelandia@zeelandia.sk;

www.zeelandia.sk

keep **exploring.**



Zeelandia