



Rustikálny chlieb v kombinácii špalda & raž & slad nezameniteľnej výraznej chuti a exkluzívneho vzhľadu je skutočným kulinárskym zážitkom.

Dávkovanie: 50%

Recept

Ražná múka chlebová	50,00 kg
KRAFTLACKL	50,00 kg
NATURAL-RAŽNÝ KVAS*	2,00 kg
Droždie čerstvé	2,50 kg
Voda	75,00 l

Posyp Ražná múka

* NATURAL-RAŽNÝ KVAS možno nahradiť 1,50 kg TEIGSAUER

Doba miesenia:	6 + 2 minúty (špirálový miesič)
Teplota cesta:	27 °C - 28 °C
Odležanie:	30 minút
Navážka:	0,50 kg - 0,60 kg
Spracovanie:	opatrne formovať v ražnej múke a nechať vykysnúť v okrúhľom košíku uzáverom smerom nadol
Kysnutie:	40 - 45 minút
Teplota pečenia:	230 °C, klesajúc na 200 °C
Doba pečenia:	55 - 60 minút

*Sandra špalda
& jogurtom*



Lahký jogurtový koláč s jemnou orechovou príchuťou a vynikajúcou čerstvosťou s obsahom trendového obilia - špaldy pre moderný pôžitok.

Recept

SANDRA ŠPALDA S JOGURTOM	1,00 kg
Olej jedlý	0,40 kg
Voda	0,40 l

Spracovanie

Suroviny miešame pri najnižšej rýchlosti po dobu 3 minút.
Pečieme pri teplote 180 °C po dobu 25 minút
(hodnoty platia pre plech 30 x 40 cm a dávku hmoty 2,50 kg - 3,00 kg).


**Špaldové
Zmesi**



Špaldový Špic



Chrumkavé špaldové pečivo s nezameniteľnou korenistou vôňou, s obsahom ľanu a lupinového šrotu, vhodné na výrobu obložených snackov.

Dávkovanie: 100%

Recept

ŠPALDOVÝ ŠPIC	100,00 kg
Droždie čerstvé	3,50 kg
Voda	53,00 l

Doba miesenia:	4 + 4 minúty (špirálový miesič)
Teplota cesta:	26 °C – 27 °C
Odležanie:	10 minút
Navážka:	2,00 kg – 2,20 kg
Medzikysnutie:	10 minút
Spracovanie:	vyformovať a po ¾ kysnutia klonky 2x diagonálne narezať, navlhčiť a posypať zmesou soli a rasce
Kysnutie:	40 – 45 minút
Teplota pečenia:	230 °C, s parou
Doba pečenia:	18 – 20 minút

CELOZRNNÁ ŠPALDOVÁ ZMES



Vysokohodnotný špaldový celozrnný chlieb so slnečnicou, jemnej orechovej príchuťou, pre všetkých výživovo uvedomelých ľudí.

Dávkovanie: 100%

Recept

CELOZRNNÁ ŠPALDOVÁ ZMES	100,00 kg
Droždie čerstvé	1,80 kg
Voda	70,00 l

Doba miesenia:	10 – 15 minút pomaly (špirálový miesič)
Teplota cesta:	28 °C – 29 °C
Odležanie:	30 minút
Navážka:	0,60 kg/forma s rozmermi 16 x 9 x 8 cm
Spracovanie:	klonky vyváľať, povrch posypať špaldovou múkou a poukladať do foriem
Kysnutie:	80 – 90 minút
Teplota pečenia:	240 °C, klesajúc; s trochou pary, po 2 minútach otvoriť klapku
Doba pečenia:	v závislosti od váhy chleba - až do teploty v jadre 98 °C

Špaldovo-Medová Zmes



Pečivo a chlieb z najlepšej špaldy s obsahom semien olejnin a lupinového šrotu, zjemnené extra porciou medu a s typickou špaldovo-orechovou príchuťou.

Dávkovanie: 100%

Recept

ŠPALDOVO-MEDOVÁ ZMES	100,00 kg
Droždie čerstvé	3,00 kg
Voda	52,00 l

Doba miesenia:	4 + 4 minúty (špirálový miesič)
Teplota cesta:	26 °C – 27 °C
Odležanie:	40 minút
Navážka:	2,10 kg – 2,40 kg
Kysnutie balu:	15 minút
Spracovanie:	klonky nadeľiť, nechať odpočinúť 10 minút a formovať
Kysnutie:	50 – 60 minút
Teplota pečenia:	230 °C, s parou
Doba pečenia:	16 minút



König Ludwig
PEKÁRSKE ŠPECIALITY



König Ludwig
ŠPALDOVO-SLADOVÉ ZEMLE



Jačmenno-špaldový chlieb



Ražno-špaldovo-sladový chlieb, ktorý hľadá seberovného. Pravá bavorská chuť a vynikajúca čerstvosť podčiarkujú jedinečnosť tohto chleba.

Dávkovanie: 50%

Recept

Ražná múka	50,00 kg
KÖNIG LUDWIG-BROT	50,00 kg
NATURAL-RAŽNÝ KVAS*	2,00 kg
Droždie čerstvé	2,00 kg
Voda	70,00 l

* NATURAL-RAŽNÝ KVAS možno nahradiť 1,50 kg TEIGSAUER

Doba miesenia:	6 + 2 minúty (špirálový miesič)
Teplota cesta:	28 °C – 30 °C
Odležanie cesta:	20 – 30 minút
Navážka:	0,58 kg
Spracovanie:	klonky nadeľiť, vygúľať a pomúčeným koncom nechať vykysnúť v okrúhlym košíku smerom nadol
Kysnutie:	50 – 60 minút
Teplota pečenia:	240 °C, klesajúc na 210 °C, s parou, po 2 min otvoriť klapku, dobre vypieť
Doba pečenia:	45 – 50 minút

Špaldovo-sladové pečivo s pravou bavorskou príchuťou, jemnou striedkou a dlhotrvajúcou čerstvosťou.

Dávkovanie: 50%

Recept

Pšeničná múka	50,00 kg
KÖNIG LUDWIG-SEMMELE	50,00 kg
Droždie čerstvé	4,00 kg
Voda	58,00 l

Doba miesenia:	4 + 5 minút (špirálový miesič)
Teplota cesta:	26 °C – 27 °C
Odležanie:	10 minút
Navážka:	2,10 kg
Kysnutie:	10 minút
Teplota pečenia:	ako obvykle, klesajúca; s parou, 3 – 4 minúty pred koncom otvoriť klapku
Doba pečenia:	20 – 22 minút

Vysokohodnotný jačmenno-špaldový celozrnný chlieb s najlepším jačmenným celozrnným šrotom a jačmennými celozrnnými vložkami.

Dávkovanie: 100%

Recept

JAČMENNO-ŠPALDOVÝ CHLIEB	100,00 kg
Tekvicové jadrá	5,00 kg
Slnečnicové jadrá	3,00 kg
Droždie čerstvé	2,00 kg
Voda	80,00 l

Doba miesenia:	12 minút pomaly (špirálový miesič)
Teplota cesta:	27 °C – 28 °C
Odležanie:	30 minút
Navážka:	0,85 kg/okrúhla papierová forma Ø 16,5 cm 2 x 0,55 kg/toastová forma
Spracovanie:	nadeľené a vygúľané klonky navlhčiť a zatlačiť do zmesi olejnatých semien sezamu, ľanového semienka a tekvicových jadier v pomere 4:2:1, potom ich poukladať do jemne vymastených foriem, povrch narezať do križa a dať kysnúť
Kysnutie:	50 minút
Teplota pečenia:	ako obvykle, klesajúca; s parou, po 2 minútach otvoriť klapku
Doba pečenia:	60 minút (teplota v jadre 98 °C)