

Szervedéllyel  
együtt



Ulmer Spatz

# FINOM

Élvezetre teremtve

## cípő



- # hiteles
- # kézműves
- # ropogós
- # igazi érték





## FINOM CIPÓ

Kiváló minőségű lenmaggal



Rendkívül ropogós és aromás svájci stílusú kenyér, kivételesen finom és könnyű textúrával.  
40 db késztermékhez.

HOZZÁVALÓK	MENNYISÉG
ELŐKEVERÉK I.	
BL-55	1,000 kg
Víz (100°C)	1,500 kg
ELŐKEVERÉK II. (áztatási idő: 3 óra)	
Lenmag	1,000 kg
Só	0,040 kg
Víz	1,500 kg
TÉSZTA	
BL-55	7,500 kg
<b>Pane D'oro</b>	<b>1,500 kg</b>
Élesztő	0,200 kg
Só	0,240 kg
Olaj	0,300 kg
Víz	5,700 kg
DEKORÁCIÓ	
Lenmag	0,200 kg
RL-60	0,300 kg
<b>ÖSSZESEN</b>	<b>21,480 kg</b>

### TERMÉKKÉSZÍTÉS:

A lisztet és a 100 °C-ra melegített vizet elkeverjük és kihűtjük.

**II. Előkeverék:** A lenmagot a vízzel és a sóval összekeverjük és 3 órát áztatjuk.

**Tésztakészítés:** Az előkeverékeket a többi összetevővel 8 perc lassú és 12–15 perc gyors fokozaton bedagasztjuk és 60 percig pihentetjük. A pihentetett tésztát 0,5 kg-os darabokra feladjuk, formázzuk, vízzel lefűjjük és a lenmagos-lisztes dekor keverékbe forgatjuk. Lisztezett szakajtóba téve kb. 40 – 60 percig 36 °C-on 70%-os páratartalom mellett kelesztjük.

**Sütés:** 240 °C-os gőzzel telített kemencébe vetjük és 210 °C-on 40 – 45 perc alatt készre sütjük.

### TIPPEK

Dagasztás	8 + 12 perc
Tésztahőmérséklet	25 °C
Pihentetés	60 perc
Kelesztés	40 – 60 perc
Sütés	240 °C gőzben, 210 °C gőz nélkül
Sütési idő	40 – 45 perc



## FINOM CIPÓ

Tetszés szerint gazdagítva szárított paradicsommal  
vagy sült hagymával vagy aszalt áfonyával



Rendkívül ropogós és aromás svájci stílusú kenyér, kivételesen finom  
és könnyű textúrával, változatos ízekben.

40 db 400 g-os késztermékhez.

HOZZÁVALÓK	MENNYISÉG
ELŐKEVERÉK I.	
BL-55	1,000 kg
Víz (100°C)	1,500 kg
ELŐKEVERÉK II. (áztatási idő: 3 óra)	
Lenmag	1,000 kg
Só	0,020 kg
Víz	1,000 kg
TÉSZTA	
BL-55	7,500 kg
<b>Pane D'oro</b>	<b>1,500 kg</b>
Élesztő	0,200 kg
Só	0,200 kg
Olaj	0,300 kg
Száritott paradicsom / sült hagyma / aszalt áfonya	1,000 kg
Víz	5,700 kg
DEKORÁCIÓ	
RL-60	0,300 kg
<b>ÖSSZESEN</b>	<b>21,220 kg</b>

### TERMÉKKÉSZÍTÉS:

A lisztet és a 100 °C-ra melegített vizet elkeverjük és kihűtjük.

**II. Előkeverék:** A lenmagot a vízzel és a sóval összekeverjük és 3 órát áztatjuk.

**Tésztakészítés:** Az előkeverékeket a többi összetevővel 8 perc lassú és 12 – 15 perc gyors fokozaton bedagasztjuk, és az utolsó 2 percben lassú fokozaton hozzá keverjük a szárított paradicsomot, majd 60 percig pihentetjük. A pihentetett tésztát 0,5 kg-os darabokra feladjuk, formázzuk, vízzel lefűjjük és a lenmagos-lisztes dekor keverékbe forgatjuk. Lisztezett szakajtóba téve kb. 40 – 60 percig 36 °C-on 70%-os páratartalom mellett kelesztjük.

**Sütés:** 240 °C-os gőzzel telített kemencébe vetjük és 210 °C-on 40 – 45 perc alatt készre sütjük.

### TIPPEK

Dagasztás	8 + 12 perc
Tésztahőmérséklet	25 °C
Pihentetés	60 perc
Kelesztés	40 – 60 perc
Sütés	240 °C gőzben, 210 °C gőz nélkül
Sütési idő	40 – 45 perc





# FINOM

## cipó

Élvezetre teremtve

Értékes összetevőkből álló,  
kovászt is tartalmazó sütőipari keverék kenyerek  
és zsemlefélék gyártásához



Rendkívül **ropogós** és kivételesen **finom**  
svájci stílusú kenyér, **lágy és könnyű**  
bélzettel, **lenmag** tartalommal.

Az alaprecept a fogyasztók ízlése és igénye  
szerint szárított paradicsommal, sült  
hagymával, különféle aszalt gyümölcsökkel,  
olajos magvakkalsokféleképpen  
változtatossá tehető.

A **lenmag** igazi szuperélelmiszernek számít.  
**Vitaminokban, ásványi anyagokban** (pl.  
B-vitaminok, cink, réz, mangán, magnézium,  
szelén), **fehérjében és élelmi rostokban gazdag**.

A benne található **omega-3 zsírsavak**  
nélkülözhetetlenek a szív egészségének  
megőrzéséhez Kisebb mennyiségben fogyasztva  
is érvényesülnek kedvező élettani hatásai.



Cikkszám	Termék	Termékleírás	Adagolás	Kiszerezés
151094	Pane D'oro	Süőipari keverék búzakovással, kenyerek és zsemlefélék gyártásához.	10 – 20%	25 kg