

Řemeslný rohlík

- Jednoduchá příprava pšeničného omládku
- Pšeničný omládek ovlivňuje čerstvost, vůni a chuť produktu, vyznačuje se vatovitou střídou a stabilitou při kynutí
- Mléčná chuť rohlíku
- Náš tip – použijte sádlo pro odlišení
- V kombinaci s použitou technologií chladného kynutí je možnost navýšit intenzitu uvedených benefitů

Použité produkty firmy Pfahnl:

- ✓ Startér CL, DE00815825
- ✓ HR Backmittel CL, CZ00339825



Receptura na základní těsto v %

Pšeničná mouka	90,00
Droždí	3,50
Sůl	2,10
Startér CL TA 200	20,00
HR Backmittel	1,00
Sádlo	6,00
Voda	48,00