

Grilovací sezóna

- ☞ Pečivo a chleby ke grilování
- ☞ Vhodné od malých tvarů po velké chleby k obložení
- ☞ Tvary výrobků dle použitých raznic děličky Merand
- ☞ Charakteristická pórovitá střída
- ☞ Zvýšená křupavost
- ☞ Bageta, ciabatta, focaccia, chleby
- ☞ Různé variace a možnosti dochucení



Použité produkty firmy Pfahnl:

- ✓ **Semolina**, DE00033925
 - ✓ **Pastevecký chléb**, CZ00745225
- Dělička Merand**

Receptura na základní těsto :

<i>Pšeničná mouka</i>	<i>65kg</i>
<i>Žitná mouka</i>	<i>15kg</i>
<i>Semolina</i>	<i>20kg</i>
<i>Pastevecký chléb</i>	<i>25kg</i>
<i>Droždí</i>	<i>2kg</i>
<i>Voda</i>	<i>90kg</i>

