



Zawartość glutenu w 100 g pieczywa  
nie przekracza 0,01 g.



#### ZASTOSOWANIE:

Chleb o bardzo niskiej zawartości glutenu przeznaczony jest dla osób, pragnących ograniczyć w swojej diecie ilość glutenu, jak i dla osób poszukujących nowych smaków.

Mix oparty jest na bazie skrobi pszennej z dodatkiem słonecznika, lnu, soi, a także mleka odtłuszczonego w proszku.

Gluten jest to mieszanina białek roślinnych, gluteniny i gliadyny, występująca w ziarnach niektórych zbóż, np. pszenicy, żyta i jęczmienia.

Szacuje się, że 10-25% osób cierpiących na alergię pokarmową ma objawy uczulenia na białka zawarte w glutenie.

Podstawą leczenia alergii na gluten jest jego wyeliminowanie z diety lub maksymalne ograniczenie.

#### TECHNOLOGIA PRODUKCJI:

„Mix na chleb o bardzo niskiej zawartości glutenu”	10,0 kg
Drożdże	0,5 kg
Olej	0,7 kg
Woda	6,9 kg
Razem:	18,1 kg

- Ciasto wymieszać w mieszarce mieszadłem płaskim przez ok. 5 min. na średnich obrotach (temp. ciasta powinna wynosić 25-28 °C).
- Ciasto podzielić na kęsy o gramaturze 450 g i poddać je rozrostowi końcowemu w komorze fermentacyjnej przez ok. 40 min., w temp. 30-35 °C przy wilgotności względnej powietrza 80%.
- Wypiek: 200 °C przez ok. 40 min.
- Masa bochenków po wypieku 400 g.