

Manitoba mouka z Kanady 1kg



Minerální obsah odpovídá mouce typu 550, obsah lepku je o cca 15-20% vyšší. Těsta z mouky Manitoba mají pevnou, pružnou konstrukci, pečivo pak velký objem.

~~175,00 Kč~~ **150,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 175,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Manitobová mouka Type 550.

Mouka **Manitoba** pochází ze stejnojmenné kanadské prérijní provincie a je namleta výlučně z odrůd pšenice Elite.

Minerální obsah odpovídá mouce typu 550. Nicméně, obsah lepku je ve srovnání s obvyklými druhy pšeničné mouky o cca 15-20% vyšší.

Těsta z mouky Manitoba mají pevnou, pružnou konstrukci, pečivo pak velký objem.

Mouka je proto vhodná pro dlouho kynoucí těsta s malým množstvím droždí - tedy ideální pro **italský chléb**. Zvláště vhodná je pekařská mouka Manitoba na pečivo se speciálními přísadami, jako jsou například vánoční štoly.

Recept paní Stelle: 1 kg mouky, 1/2 kostky droždí, trošku cukru, polévková lžíce soli. Připravít kynuté těsto s cca 700 ml - 750 ml teplé vody.

Děležitě: Nechte těsto dlouho kynout. Ciabatta se pečte např. 30min. při 250 °C.

Složení: Manitobová mouka (pšenice). Typ 550.

Skladujte na suchém místě.

Charakteristika: Nemá žádnou ušlechťovací hodnotu.

Alergeny: Obiloviny.

Odpovědný podnikatel: J. Blum, HB-Kunstmühle, Neuturmstraße 3, München, Deutschland.