



Budoucnost je
Dobrozná

Součástí zdravého životního stylu, který vyznává stále více spotřebitelů, je také výběr kvalitních potravin. V posledních letech roste obliba pekařských výrobků s vysokým obsahem semínek, které jsou zdrojem vitamínů, minerálů a dalších zdraví prospěšných látek.

Směs Dobrozná patří mezi nejprodávanější vícezrné směsi v řadě evropských zemí. Má nízký obsah nasycených tuků, je bohatým zdrojem vlákniny, vitamínů B, vápníku a železa.

A co je nejdůležitější – Dobrozná pečivo chutná skvěle!

**39 % tradičních semen
(slunečnice, dýně, len)**

Nízký glykemický index
(testováno Oxford Brookes University, UK)

**Bohatá chuť,
lahodná vláčnost**





**DOBROZRNNÝ
FORMOVÝ CHLĚB**
500 g

**DOBROZRNNÝ
FORMOVÝ CHLEBÍK**
300 g



INGREDIENCE

50,00 kg Směs DobroZRnná
30,00 kg Pšeničná mouka hladká T530
20,00 kg Žitná mouka chlebová T930
3,00 kg Droždí
60,00 kg Voda

POSTUP

Doba mísení: 7 + 5 min
Teplota těsta: 27 – 29 °C
Doba zrání: 10 min
Doba kynutí: 30 – 35 min
Teplota pečení: 230°C s párou / 200°C
Doba pečení: 35 – 40 min

Všechny suroviny vymícháme na záraz 7 minut pomalu a 5 minut rychle. Po vyzrání těsto dělíme, tvarujeme a vkládáme do vymazaných forem. Po vykynutí upečeme.

INGREDIENCE

Těsto
50,00 kg Směs DobroZRnná
30,00 kg Pšeničná mouka hladká T530
20,00 kg Žitná mouka chlebová T930
3,00 kg Droždí
60,00 kg Voda

Posyp

4,70 kg Posyp Olivka

POSTUP

Doba mísení: 7 + 5 min
Teplota těsta: 27 – 29 °C
Doba zrání: 10 min
Doba kynutí: 30 – 35 min
Teplota pečení: 230°C s párou / 200°C
Doba pečení: 27 – 30 min

Všechny suroviny vymícháme na záraz 7 minut pomalu a 5 minut rychle. Po vyzrání těsto dělíme, tvarujeme a vkládáme do vymazaných forem. Po vykynutí povrch výrobků navlhčíme, dekorujeme posypem a upečeme.

DOBROZRNNÝ FORMOVÝ CHLEBÍK S VLAŠSKÝMI OŘECHY

300 g

DOBROZRNNÝ FORMOVÝ CHLEBÍK S NAKLÍČENÝM ŽITNÝM ZRNEM

300 g

INGREDIENCE

Těsto

- 50,00 kg** Směs Dobrozrnná
- 30,00 kg** Pšeničná mouka hladká T530
- 20,00 kg** Žitná mouka chlebová T930
- 3,00 kg** Droždí
- 25,00 kg** Vlašské ořechy
- 58,00 kg** Voda

Posyp

- 5,30 kg** Drcené vlašské ořechy

POSTUP

Doba mísení: 7 + 5 min

Teplota těsta: 28 – 29 °C

Doba zrání: 10 min

Doba kynutí: 35 – 40 min

Teplota pečení: 235°C s párou / 210°C

Doba pečení: 25 – 30 min

Všechny suroviny smísíme dohromady - ořechy přidáváme ke konci hnětení. Mícháme 7 minut pomalu a 5 minut rychle. Vymíchané těsto necháme 10 minut vyžrát. Po vyžrání dělíme vkládáme do forem a dáme kynout. Po vykynutí výrobky navlhčíme, posypeme drcenými ořechy a upečeme.

INGREDIENCE

Těsto

- 50,00 kg** Směs Dobrozrnná
- 30,00 kg** Pšeničná mouka hladká T530
- 20,00 kg** Žitná mouka chlebová T930
- 3,00 kg** Droždí
- 40,00 kg** Zápara žitná z naklíčeného zrna
- 57,00 kg** Voda

Posyp

- 5,60 kg** Dýňové semínko
- 5,60 kg** Slunečnice
- 5,60 kg** Len

POSTUP

Doba mísení: 7 + 5 min

Teplota těsta: 28 – 29 °C


Doba zrání: 10 min

Doba kynutí: 35 – 40 min

Teplota pečení: 235°C s párou / 210°C

Doba pečení: 25 – 30 min

Všechny suroviny smísíme dohromady. Mícháme 7 minut pomalu a 5 minut rychle. Vymíchané těsto necháme 10 minut vyžrát. Po vyžrání dělíme vkládáme do forem a dáme kynout. Po vykynutí výrobky navlhčíme, obalíme ve směsi semínek a upečeme.



**DOBROZRNNÝ
FORMOVÝ CHLEBÍK
S MERUŇKAMI
A BRUSINKAMI**

300 g



**DOBROZRNNÝ
BOCHNÍČEK**

280 g

INGREDIENCE

Těsto

- 50,00 kg** Směs Dobrozrnná
- 30,00 kg** Pšeničná mouka hladká T530
- 20,00 kg** Žitná mouka chlebová T930
- 3,00 kg** Droždí
- 17,00 kg** Brusinky sušené
- 17,00 kg** Meruňky sušené
- 58,00 kg** Voda

Posyp

- 5,60 kg** Posyp Olivka

POSTUP

Doba mísení: 7 + 5 min

Teplota těsta: 28 – 29 °C

Doba zrání: 10 min

Doba kynutí: 35 – 40 min

Teplota pečení: 235°C s párou / 210°C

Doba pečení: 25 – 30 min

Všechny suroviny smísíme dohromady - Brusinky a meruňky přidáváme až ke konci hnětení. Mícháme 7 minut pomalu a 5 minut rychle. Vymíchané těsto necháme 10 minut vyžrát. Po vyžrání dělíme, vkládáme do forem a dáme kynout. Po vykynutí upečeme.

INGREDIENCE

Těsto

- 50,00 kg** Směs Dobrozrnná
- 50,00 kg** Pšeničná mouka hladká T530
- 3,00 kg** Droždí
- 56,00 kg** Voda

POSTUP

Doba mísení: 7 + 5 min

Teplota těsta: 28 – 29 °C

Doba zrání: 10 min

Doba kynutí: 35 – 40 min

Teplota pečení: 235°C s párou / 210°C

Doba pečení: 25 – 30 min

Všechny suroviny smísíme dohromady. Mícháme 7 minut pomalu a 5 minut rychle. Vymíchané těsto necháme 10 minut vyžrát. Po vyžrání navyžujeme a tvarujeme do tvaru večky, kterou dostatečně obalíme moukou osadíme na plech a dáme kynout. Po vykynutí 3 x šikmo nařizneme a dáme péct.

DOBROZRNNÁ KAISERKA

60 g



DOBROZRNNÁ KOSTKA S POSYPEM ZLATÝ MIX

50 g



INGREDIENCE

Těsto

- 50,00 kg Směs DobroZRNNÁ
- 50,00 kg Pšeničná mouka hladká T530
- 4,00 kg Droždí
- 4,00 kg Olej
- 52,00 kg Voda

Posyp

- 16,00 kg Posyp Olivka

POSTUP

Doba mísení: 7 + 5 min

Teplota těsta: 28 – 29 °C

Doba zrání: 10 min

Doba kynutí: 40 – 45 min

Teplota pečení: 230°C s párou

Doba pečení: 12 min

Všechny suroviny smísíme dohromady. Mícháme 7 minut pomalu a 5 minut rychle. Vymíchané těsto necháme 10 minut vyzrát. Po vyzrání dělíme a tvarujeme do tvaru Kaiserky, kterou navlhčíme a obalíme v posypu, osadíme na plech a dáme kynout. Po vykynutí upečeme.

INGREDIENCE

Těsto

- 50,00 kg Směs DobroZRNNÁ
- 50,00 kg Pšeničná mouka hladká T530
- 4,00 kg Droždí
- 4,00 kg Olej
- 52,00 kg Voda

Posyp

- 18,70 kg Posyp Zlatý mix

POSTUP

Doba mísení: 7 + 5 min

Teplota těsta: 28 – 29 °C

Doba zrání: 10 min

Doba kynutí: 40 – 45 min

Teplota pečení: 230°C s párou


Doba pečení: 11 – 12 min

Všechny suroviny smísíme dohromady. Mícháme 7 minut pomalu a 5 minut rychle. Vymíchané těsto necháme 10 minut vyzrát. Po vyzrání těsto rozválíme na tloušťku těsta 5 mm a rozkrájíme na čtverce 7 x 7 cm nebo obdélníky 6 x 8 cm. Výrobky navlhčíme a obalíme v posypu, osadíme na plech a dáme kynout. Po vykynutí upečeme.



DOBROZRNNÁ BAGETA

100 g/ 300 g



DOBROZRNNÉ PLUNDROVÉ PEČIVO SE SÝROVOU NÁPLNÍ

INGREDIENCE

Těsto

50,00 kg	Směs DobroZRNNÁ
50,00 kg	Pšeničná mouka hladká T530
3,00 kg	Droždí
55,00 kg	Voda

Posyp

bageta 100 g	
13,20 kg	Posyp Olivka
bageta 300 g	
8,80 kg	Posyp Olivka

POSTUP

Doba mísení: 7 + 5 min
Teplota těsta: 27 – 29 °C
Doba zrání: 10 min
Doba kynutí: 30 – 35 min
Teplota pečení: bageta 100 g: 230°C se zapářením
bageta 300 g: 230°C / 220°C se zapářením
Doba pečení: bageta 100 g: 12 – 13 min / bageta 300 g: 16 – 18 min
Všechny suroviny smísíme dohromady. Mícháme 7 minut pomalu a 5 minut rychle. Vymíchané těsto necháme 10 minut vyžrát. Po vyžrání dělíme a tvarujeme do tvaru bagety. Po vykynutí výrobky nařzneme, navlhčíme, posypeme posypem a upečeme.

INGREDIENCE

Těsto

50,00 kg	Směs DobroZRNNÁ
50,00 kg	Pšeničná mouka hladká T530
4,00 kg	Cukr krupice
5,00 kg	Droždí
5,00 kg	Margarín Favorit „S“
45,00 kg	Voda chlazená
40,00 kg	Margarín Favorit „T“ extra plát

Náplň

Náplň se sýrem termostabilní Baker

Posyp


Zlatý mix

POSTUP

Doba mísení: 7 + 5 min
Teplota těsta: 20 – 22 °C
Doba zrání: 10 min
Doba kynutí: 30 min
Teplota pečení: 200 – 210 °C
Doba pečení: 14 – 15 min
Všechny suroviny smísíme dohromady. Vodu používáme chlezenou, nebo část vody nahradíme ledovou tříští. Mícháme 7 minut pomalu a 5 minut rychle. Vymíchané těsto necháme 10 minut vyžrát. Po vyžrání těsto proválíme s tažným margarímen způsobem 3 x 3 a necháme cca 30 minut odležet v chladícím boxu. Potom těsto vyválíme na finální tloušťku 2,5 mm a dále zpracujeme podle požadovaných tvarů s náplní. Po vykynutí výrobky vlhčíme vodou, posypeme posypovou směsí a upečeme.



**DOBROZRNNÁ
TROJKA
S BRUSINKAMI**
100 g



**DOBROZRNNÉ
PANETONNE**
310 g

INGREDIENCE

Těsto

- 50,00 kg Směs Dobrozrnná
- 50,00 kg Pšeničná mouka hladká T530
- 13,00 kg Cukr krupice
- 8,00 kg Droždí
- 10,00 kg Margarín Favorit „S“
- 20,00 kg Brusinky
- 38,00 kg Voda

Posyp

- 6,30 kg Mák
- 6,30 kg Sezam
- 6,30 kg Pšeničné vločky

POSTUP

Doba mísení: 7 + 5 min

Teplota těsta: 28 – 29 °C

Doba zrání: 10 min

Doba kynutí: 40 – 45 min

Teplota pečení: 180 – 190 °C

Doba pečení: 14 – 15 min

Všechny suroviny smísíme dohromady. Mícháme 7 minut pomalu a 5 minut rychle. Vymíchané těsto necháme 10 minut vyzrát.

Po vyzrání dělíme na klonky o hmotnosti 40 g, klonky těsta navlhčíme a obalíme v posypu. Potom na plechu skládáme k sobě tři klonky s různým posypem a dáme kynout. Po vykynutí upečeme.

INGREDIENCE

Těsto

- 50,00 kg Směs Dobrozrnná
- 50,00 kg Pšeničná mouka hladká T530
- 10,00 kg Cukr krupice
- 7,00 kg Droždí
- 10,00 kg Margarín Favorit „S“
- 20,00 kg Rozinky
- 41,00 kg Voda

POSTUP

Doba mísení: 7 + 5 min

Teplota těsta: 28 – 29 °C

Doba zrání: 10 min

Doba kynutí: 55 – 60 min

Teplota pečení: 180°C

Doba pečení: 30 – 35 min

Všechny suroviny smísíme dohromady. Mícháme 7 minut pomalu a 5 minut rychle. Vymíchané těsto necháme 10 minut vyzrát. Po vyzrání dělíme a ztužené kusy těsta vkládáme do formy na Panettone, osadíme na plech a dáme kynout. Po vykynutí upečeme.



**DOBROZRNNÝ
FORMOVÝ CHLĚB**



**DOBROZRNNÝ
FORMOVÝ CHLEBÍK**



**DOBROZRNNÝ
FORMOVÝ CHLEBÍK
S VLAŠSKÝMI OŘECHY**



**DOBROZRNNÝ
FORMOVÝ CHLEBÍK
S NAKLÍČENÝM ŽITNÝM
ZRNEM**



**DOBROZRNNÝ
FORMOVÝ CHLEBÍK
S MERUŇKAMI
A BRUSINKAMI**



**DOBROZRNNÝ
BOCHNÍČEK**



**DOBROZRNNÁ
KAISERKA**



**DOBROZRNNÁ
KOSTKA**



**DOBROZRNNÁ
BAGETA**



**DOBROZRNNÉ
PLUNDOVÉ PEČIVO
SE SYROVOU NÁPLNÍ**



**DOBROZRNNÁ TROJKA
S BRUSINKAMI**



**DOBROZRNNÝ
PANETONNE**

Sortiment	Číslo zboží	Název	Velikost balení
Pekařské směsi	SMC887859	Směs Dobrozná	20 kg
Posypy	POS000098	Posyp Olivka	10 kg
Posypy	POS00011	Posyp Zlatý mix	10 kg
Zápary	SMC887857	Zápára žitná z naklíčeného zrna	2x5,5 kg
Margaríny	EJT856189	Margarín stolní Favorit S	2x5 kg
Margaríny	EJT856200	Margarín tažný Favorit extra pláty	5x2 kg
Hotové náplně	NAP000201	Náplň se sýrem Gouda termostabilní Baker	1,7 kg
Hotové náplně	NAP000203	Náplň se sýrem, kapií a cibulkou termostabilní Baker	1,7 kg
Hotové náplně	NAP000205	Náplň pikantní se sýrem termostabilní Baker	1,7 kg