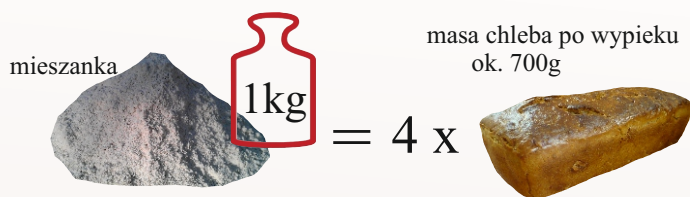


CHLEB ŻYCIA

NA BAZIE ORYGINALNYCH MIESZANEK WYPIEKOWYCH

WYPIEK W PIEKARNIKU DOMOWYM



KROK 1 - wybierz mieszankę z listy niżej zamieszczonej
lub z www.chlebzycia.eu >>>PRODUKTY>>>MIESZANKI WYPIEKOWE

KROK 2 -wymieszaj poniższe składniki i odstaw całość w ciepłe miejsce
na ok.30-40 min

Niżej podane ilości na 4 formy chleba dla mniejszej ilości podziel składniki wg twojego zapotrzebowania

SKŁADNIK	ILOŚĆ / MASA	W PRZYBLIŻENIU:
MIESZANKA	1,000 kg	cała porcja
ZAKWAS ŚWIEŻY*	1,000 kg	20 czubatych dużych łyżek
WODA	1,000 litr	4 pełne szklanki
SÓL	0,040 kg	4 pełne małe łyżeczki

Razem: 3,040 kg

KROK 3 -umieść wymieszane ciasto w wysmarowanych olejem formach #.
(możesz je wysypać otrębami) (4 formy po 0,760 kg ciasta)
ustaw formę w ciepłym nie przewiewnym miejscu na kilka godzin
do pełnego rozrostu.(od 2 nawet do 4 godzin)

KROK 4 - dobrze wyrośnięte ciasto tuż przed wsadem nawilż wodą
(spryskiwaczem lub pędzlem) i wstaw do nagrzanego piekarnika
o temp. 200°C.

Zaparuj komorę wypiekową lub wstaw do niej nieco wody
w naczyniu żaroodpornym.

Po 10 minutach obniż temperaturę do 180°C .

Wypiekaj dalej ok. 50-60minut.

KROK 5 -po wyjęciu chleba z pieca odstaw gorące formy. Po 10-15 minutach
wyjmij z nich pieczywo.

Gotowe!!! Smacznego:)

* ZAKWAS ŚWIEŻY - sposoby wytworzenia oraz prowadzenia zakwasu
w warunkach domowych znajdziesz na etykiecie Mąki Zakwasowej (M/Z)
oraz na stronie chlebzycia.eu

wymiary formy(górna część):

długość:25cm szerokość:10cm (jeśli twoja foremka jest inna wypełnij ok. 55% jej objętości)
wysokość:7cm

MIESZANKI WYPIEKOWE CHLEBÓW NA ZAKWASIE

Mieszanki CHLEBA ŻYCIA to idealnie dobrane składniki do wypieku identycznego pieczywa świeżego, które prezentuję w katalogu CHLEBY NA ZAKWASIE. Została przygotowana dla tych, którzy chcą wprowadzić ofertę CHLEBA ŻYCIA* w swoim zakładzie lub dla osób wypiekających chleb w domu. Prosty przepis znajduje się na każdej etykiecie dołączonej do opakowania.

Zaprezentowana dalej oferta to jedynie część chlebów podanych w tej formie. Dla tych jednak, którzy chcą jakiegokolwiek inny mix z oferty chleba świeżego, lub chcieliby mieć przygotowaną mieszankę zgodną z indywidualnymi oczekiwaniami zapraszam do osobistego kontaktu.

Serdecznie zapraszam do wypieków chlebów, które 3- krotnie uzyskały 1 miejsce na Mazowszu w kategorii pieczywa świeżego.
(Zobacz zakładkę >>>O MNIE, a w niej klawisz >>>NAGRODY.

KLAUZULA INFORMACYJNA DLA PRZEDSIĘBIORCÓW I OSÓB WPROWADZAJĄCYCH PRODUKTY DO OBROTU

Stosowanie nazwy związanej z marką oraz znakiem graficznym „CHLEB ŻYCIA” w produktach spożywczych jest chronione prawnie świadectwem wydanym przez:

URZĄD PATENTOWY RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ nr. 246130

Dotyczy to również stosowania tej nazwy w innych zmodyfikowanych formach (np. CHLEB dla ŻYCIA), co zostało wykazane decyzją URZĘDU PATENTOWEGO
DT - V.ZS.2018.00576.14.kkaf

Osoby chętne do używania tej nazwy w swojej ofercie proszę o kontakt

Dane kontaktowe na stronie czołowej oraz na chlebzycia.eu.



MIESZANKI WYPIEKOWE CHLEBÓW

LINIA :TRADYCYJA PLUS

DO SAMODZIELNEGO WYPIEKU CHLEBA NA ZAKWASIE

ASORTYMENT KRÓTKI OPIS*

PRZEPIS NA OPAKOWANIACH
JEDNOSTKOWYCH
ORAZ
chlebzycia.eu

*SZCZEGÓŁOWY OPIS CHLEBA
WYTWORZONEGO Z MIESZANKI
ZNAJDZIESZ NA:
chlebzycia.eu
zakładka: PRODUKTY >>>
CHLEB NA ZAKWASIE

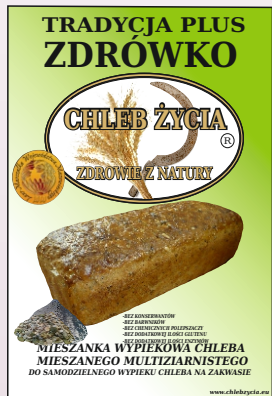


= 4 x

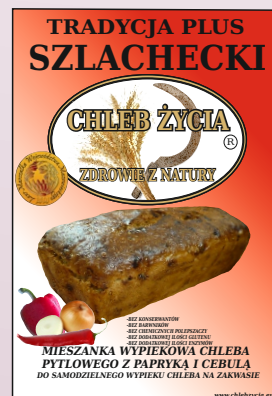


0,65 kg (po wypieku)

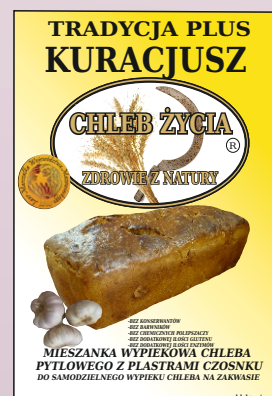
OPAKOWANIE
TORBA PAPIEROWA



Mieszanka znakomitego
chleba multizarnistego:
Ziarna: dyni, sezamu,
lnu, słonecznika, owsa
Mąki: żytnia razowa,
żytnia pytłowa, Graham
parzona, orkiszowa peł-
noziarnista, chlebową
pszenna.



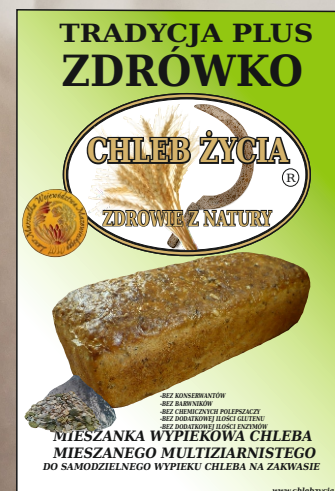
Mieszanka niezwykłego
w smaku i aromacie
chleba pytłowego z :
Dodatkami: papryki
czerwonej i cebuli.
Mąki: żytnia pytłowa,
żytnia parzona, orkiszowa
pełnoziarnista, chle-
bowa pszenna.



Mieszanka pysznego
chleba pytłowego z :
Dodatkami: plasterów
czosnku i ziemniaków
w płatku
Mąki: żytnia pytłowa,
żytnia parzona, orkiszowa
pełnoziarnista, chle-
bowa pszenna.



Mieszanka jedynej na
rynku chleba żytniego
razowego z dodatkiem
naturalnego miodu oraz
przyprawami.
Dodatki: naturalny
miód w proszku, cukier
trzciniowy brązowy, otrę-
by żytnie parzone
Mąki: żytnia razowa,
orkiszowa pełnoziarnista
chlebową pszenna.



PPUH ER Robert Jasiński
Ul. Jaśminowa 118
05-300 Budy Janowski
www.chlebzycia.eu
mail: chlebzyciajasinski@gmail.com
tel. 502 225 119

MIESZANKI WYPIEKOWE CHLEBÓW

LINIA : DAWNE SMAKI

DO SAMODZIELNEGO WYPIEKU CHLEBA NA ZAKWASIE

ASORTYMENT KRÓTKI OPIS*

PRZEPIS NA OPAKOWANIACH
JEDNOSTKOWYCH
ORAZ
chlebzycja.eu

*SZCZEGÓŁOWY OPIS CHLEBA
WYTWORZONEGO Z MIESZANKI
ZNAJDZIESZ NA:
chlebzycja.eu
zakładka: PRODUKTY >>>
CHLEB NA ZAKWASIE



= 4 x



0,65 kg (po wypieku)

OPAKOWANIE
TORBA PAPIEROWA



RAZOWIEC WIĘZIENNY
to zdobywca I-go miejsca
w konkursie o LAUR MAR-
SZAŁKA MAZOWSZA w 2013
oraz wyróżnienia na ogólnopolskich targach produktów tradycyjnych i ekologicznych w 2014 roku w Warszawie.

Dodatki: otręby żytnie parzone i mielone
Mąki: żytnia pełnopłatowa razowa, żytnia razowa parzona, chlebo-
wa pszenna (do 8%).



Mieszanka tradycyjnego
chleba pytlowego z natu-
ralnymi **dodatkami:**
ziemniaków w płatkach
i maki żytniej parzonej

Mąki: żytnia pytłowa,
żytnia parzona, chlebo-
wa pszenna.



Mieszanka prawdziwego
i dawno już zapomnianego
chleba Grahama przy-
gotowana do prowadze-
nia na zakwasie.

Dodatek mąki parzonej
w naturalny sposób po-
prawia strukturę mięk-
szu i przedłuża jego świe-
żość.

Mąki: ciemna Graham
-częściowo parzona, ży-
tnia pytłowa.



Znakomita mieszanka
chleba ORKISZOWEGO
skomponowana z ciemnej
mąki orkiszowej (polskie
uprawy) oraz niewielkiej
ilości parzonej ciemnej
mąk żytniej i żytniej py-
tłowej.

Mąki: ciemna orkiszowa
ciemna żytnia parzona,
żytnia pytłowa.



PPUH ER Robert Jasiński
Ul. Jaśminowa 118
05-300 Budy Janowski
www.chlebzycja.eu
mail: chlebzyciajasinski@gmail.com
tel. 502 225 119

MIESZANKI WYPIEKOWE CHLEBÓW LINIA :BEZPSZENICZNY

DO SAMODZIELNEGO WYPIEKU CHLEBA NA ZAKWASIE

ASORTYMENT KRÓTKI OPIS*

PRZEPIS NA OPAKOWANIACH
JEDNOSTKOWYCH
ORAZ
chlebzycia.eu

*SZCZEGÓŁOWY OPIS CHLEBA
WYTWORZONEGO Z MIESZANKI
ZNAJDZIESZ NA:
chlebzycia.eu
zakładka: PRODUKTY >>>
CHLEB NA ZAKWASIE



Mieszanka chleba
multizarnistego bez mąki
pszennej:

Ziarna: czarnuszki, dyni
babki płesznik, sezamu
czarnego, sezamu białego
lnu, słonecznika, owsa
płatkowanego, jęczmie-
nia płatkowanego, żyta
płatkowanego.

Mąki: żytnia razowa
parzona pełnoprzemiało-
wa 2000, żytnia pytłowa
720, żytnia sitkowa 1400



Mieszanka niezwyklego
chleba bezpszenicznego
z czarnymi ziarnami i ow-
sem płatkowanym.

Ziarna: czarnuszka, se-
zam czarny, babka płesz-
nik, siemię lniane.

Mąki: owsiana pełno-
przemiałowa, żytnia pyt-
łowa 720, żytnia parzona

Inne: owies w płatku, ży-
to w płatku.



Mieszanka chleba bez-
przenicznego z dodat-
kiem ziaren słonecznika.

Dodatki: ziarno słonecz-
nika łuskanego, jęczmień
płatkowany

Mąki: jęczmienna pełno-
przemiałowa, żytnia pyt-
łowa 720, żytnia parzona.



Mieszanka chleba bez-
pszenicznego czysto ziar-
nistego skomponowanego
tylko z udziałem różnych
rodzajów mąk żytnich.

Dodatki: żyto płatkowa-
ne

Mąki: żytnia sitkowa
1400, żytnia pytłowa 720
żytnia parzona.



= 4 x



0,65 kg (po wypieku)

OPAKOWANIE
TORBA PAPIEROWA



PPUH ER Robert Jasiński
Ul. Jaśminowa 118
05-300 Budy Janowski
www.chlebzycia.eu
mail: chlebzyciajasinski@gmail.com
tel. 502 225 119