

concept

# slunečnicový chléb

*slnečnicový chlieb*  
*stonecznikowy chleb*

*návrh na podávání*  
*návrh na servírovanie*  
*pomysł na podawanie:*



500 g

**vhodné pro domácí pekárný**  
**vhodné pre domáce pekárne**  
**odpowiednie do domowego wypiekania**



**přidáte pouze vodu**  
**pridáte len vodu**  
**przygotujcie tylko wodę**

## slunečnicový chléb – sypká směs

### Vhodné pro domácí pekárny

Balení obsahuje:  
494 g směsi a 6 g sušeného droždí  
K tomu přidáte: pouze vlažnou vodu

### Návod pro použití pro domácí pekárny:

Do pekárny nalijeme 380 ml vlažné vody, vsypeme obsah směsi a nasympeme sáček s droždím. Zapneme příslušný program na cca 2 hodiny. Domácí pekárna zajistí zamíchání, vykynutí i upečení těsta bez Vaší práce.

### Návod k použití všeobecný:

Oba sáčky smícháme a přidáme 380 ml vlažné vody. Vařečkou v míse vypracujeme těsto (ne rukama), vložíme ho do vymazané a moukou vysypané chlebičkové (nebo menší dortové) formy a necháme v teple 50 – 60 minut kynout. Pečeme při teplotě 190 °C asi 45 minut.

### Složení suché směsi:

pšeničná mouka, žitná mouka, slunečnice 11 %, jedlá sůl, droždí, zahusťovadlo guar, cukr, kmín, barvivo karamel, kyselina askorbová, kyselina jablčná, kyselina citronová, aroma

## slečnicový chlieb – sypká zmes

### Vhodný pro domácí pekárne

Balenie obsahuje:  
494 g zmesi a 6 g sušených kvasníc  
K tomu pridáte: len vlažnú vodu

### Návod na použitie pre domáce pekárne:

Do pekárne nalejeme 380 ml vlažnej vody, vysypeme zmes a nasympeme vrecko s kvasnicami. Zapneme príslušný program na cca 2 hodiny. Domáca pekárňa zabezpečí zmiešanie, vykysnutie a upečenie cesta bez Vašej práce.

### Návod na použitie - všeobecný:

Zmiešame obidve vrecká a pridáme 380 ml vlažnej vody. Vareškou v miske vypracujeme cesto (nie rukami), vložíme ho do vymastenej a múkou vysypanej formy a necháme kysnúť v teplote (40 °C rúra) 50–60 minút. Pri teplote 190 °C pečieme asi 45 minút.

### Zloženie suchej zmesi:

pšeničná múka, ražná múka, slečnica 11%, jedlá soľ, kvasnice, zahusťovadlo guar, cukor, rasca, farbivo karamel, kyselina askorbová, kyselina jablčná, kyselina citrónová, aróma

## ślonecznikowy chleb – mieszanka

### Odpowiednio do wielkości domowego wypiekacza do chleba

Wypiekacz mieści:  
494 g mieszanki i 6 g suchych drożdży  
Do tego dodamy: tylko lekko ciepłą wodę

### Instrukcja do wypiekania chleba w domu:

Do wypiekacza nalejcie 380 ml ciepłej wody, wsypcie mieszankę i dodajcie drożdże z torebki. Włączcie program na cca 2 godziny. Domowy wypiekacz wymiesza wszystkie składniki, ciasto w nim wyrosnie i następnie upiecze chleb bez naszej pomocy.

### Instrukcja do wypiekania chleba w domowych warunkach:

Oba woreczki należy razem wymieszać dołącz 380 ml ciepłej wody. Drewnianą patkę wyrabiajmy ciasto (nie rękoma), wkładamy je do wysypanej mąką formy na chleb i następnie czekamy 50-60 minut, aż ciasto urosnie. Pieczemy w temperaturze 190 °C około 45 minut.

### Skład mieszanki:

mąka pszenna, mąka żytnia, słonecznik 11%, sól, drożdże, zagęszczacz, cukier, kmień, barwnik karmelowy, kwas askorbinowy, kwas jabłkowy, kwas cytrynowy, aromat



concept

PCS010



Průměrná energetická hodnota na 100g výrobku: 1534 kJ  
Priemerná energetická hodnota na 100g výrobku: 1534 kJ  
Wartość energetyczna na 100g produktu: 1534 kJ

### Skladujte v suchu / Przechowujcie w suchym miejscu

Minimální trvanlivost do: viz vrchní strana obalu  
Minimalna trvanlivost do: vid' vrchnú stranu obalu  
Minimalna trwałość: patrz na górną część opakowania

Hmotnosť / Hmotnosť / Waga: 500 g



Výrobce / Výrobca / Producent: LABETA, a. s., Dřeneice 81, 537 01 Chrudim, Czech Republic

concept

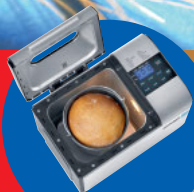
# vícezrnný chléb

**viaczrnný chlieb**  
**wielozziarnisty chleb**

*návrh na podávání  
návrh na servírovanie  
pomysł na podawanie:*

500 g

**vhodné pro domácí pekárny**  
**vhodné pre domáce pekárne**  
**odpowiednie do domowego wypiekania**



**přidáte pouze vodu**  
**pridáte len vodu**  
**przygotujcie tylko wodę**

## vícezrný chléb – sypká směs

### Vhodné pro domácí pekárny

Balení obsahuje:

494 g směsi a 6 g sušeného droždí

K tomu přidáte: pouze vlažnou vodu

### Návod pro použití pro domácí pekárny:

Do pekárny nalijeme 380 ml vlažné vody, vysypeme obsah směsi a nasympeme sáček s droždím. Zapneme příslušný program na cca 2 hodiny. Domácí pekárna zajistí zamíchání, vykynutí i upečení těsta bez Vaší práce.

### Návod k použití všeobecný:

Oba sáčky smícháme a přidáme 380 ml vlažné vody. Vařečkou v míse vypracujeme těsto (ne rukama), vložíme ho do vymazané a moukou vysypané chlebičkové (nebo menší dortové) formy a necháme v teple 50 – 60 minut kynout. Pečeme při teplotě 190 °C asi 45 minut.

### Složení suché směsi:

pšeničná mouka, žitná mouka, semena slunečnice, lnu, tykve, jedlá sůl do 2,5 %, cukr, zahusťovaadlo guar, sušené droždí, kmín. Barvivo karamel, kyselina askorbová, kyselina citronová, aroma.

## viaczrný chlieb – sypká zmes

### Vhodný pre domáce pekárne

Balenie obsahuje:

494 g zmesi a 6 g sušených kvasníc

K tomu pridáte: len vlažnú vodu

### Návod na použitie pre domáce pekáren:

Do pekárne nalejeme 380 ml vlažnej vody, vysypeme zmes a nasympeme vrecko s kvasnicami. Zapneme príslušný program na cca 2 hodiny. Domáca pekáren zabezpečí zmiešanie, vykysnutie a upečenie cesta bez Vašej práce.

### Návod na použitie - všeobecný:

Zmiešame obidve vrecká a pridáme 380 ml vlažnej vody. Vareškou v miske vypracujeme cesto (nie rukami), vložíme ho do vymastenej a múkou vysypanej formy a necháme kysnúť v teplote (40 °C rúra) 50 – 60 minút. Pri teplote 190 °C pečieme asi 45 minút.

### Zloženie suchej zmesi:

pšeničná múka, ražná múka, semená slnečnice, ľanu, tekvice, jedlá soľ do 2,5 %, cukor, zahusťovaadlo guar, sušené kvasnice, rasca, farbivo karamel, kyselina askorbová, kyselina citrónová, aróma.

## wielozziarnisty chleb – mieszanka

### Odpowiednio do wielkości domowego wypiekacza do chleba

Wypiekacz mieści:

494 g mieszanki i 6 g suchych drożdży

Do tego dodamy: tylko lekko ciepłą wodę

### Instrukcja do wypiekania chleba w domu:

Do wypiekacza nalejemy 380 ml ciepłej wody, wysypię mieszankę i dodaję drożdże z torebki. Włączę program na cca 2 godziny. Domowy wypiekacz wymiesza wszystkie składniki, ciasto w nim wyrosnie i następnie upieczę chleb bez naszej pomocy.

### Instrukcja do wypiekania chleba w domowych warunkach:

Oba woreczki należy razem wymieszać dolać 380 ml ciepłej wody. Drewnianą patkę wyrabiaemy ciasto (nie rękoma), wkładamy je do wysypanej mąką formy na chleb i następnie czekamy 50-60 minut, aż ciasto urosnie. Pieczemy w temperaturze 190 °C około 45 minut.

### Skład mieszanki:

mąka pszenna, mąka żytnia, ziarna słonecznika, len, dynia, sól do 2,5 %, cukier, zagęszczacz, suche drożdże, kmień. Barwnik karmel, kwas askorbinowy, kwas cytrynowy, aromat.



concept



PCS010



PCS020



PCS040

Průměrná energetická hodnota na 100g výrobku: 1464 kJ

Priemerná energetická hodnota na 100g výrobku: 1464 kJ

Wartość energetyczna na 100g produktu: 1464 kJ

### Skladujte v suchu / Przechowujcie w suchym miejscu

Minimální trvanlivost do: viz vrchní strana obalu

Minimalna trvanlivost do: vid' vrchnú stranu obalu

Minimalna trwałość: patrz na górną część opakowania

Hmotnosť / Hmotność / Waga: 500 g



Výrobce / Výrobca / Producent: LABETA, a. s., Dřeneice 81, 537 01 Chrudim, Czech Republic