



CZAS NA CHLEB

Foremki do wypieku chleba



Alfatec pro



FOREMKI ALUMINIOWE



FOREMKA ALUMINIOWA R122G P

Wymiary: 232x104x62mm

Pojemność: 1000ml

Pakowanie: 1000 szt.



FOREMKA ALUMINIOWA 196 P

Wymiary: 237x100x60h mm

Pojemność: 985ml

Pakowanie: 2000 szt.



FOREMKA ALUMINIOWA R1325G P

Wymiary: 247x127x70h mm

Pojemność: 1556ml

Pakowanie: 900 szt.



FOREMKA ALUMINIOWA CR1475

Wymiary: 251x121x71h mm

Pojemność: 1475ml

Pakowanie: 300 szt.



NAJLEPSZY DOMOWY CHLEB

PRZEPIS I SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

- Mąka pszenna typ - 650 + 450 g
- Letnia woda - 300 ml
- Sól - 1,5 łyżeczki
- Suszonych drożdży instant - 1,5 łyżeczki
- Płatków owsianych - 10 g

Pyszny, prosty przepis na wypiek chleba:

1. Do dużej misy przesiewamy mąkę, dodajemy drożdże oraz sól. Wyrabiamy ciasto za pomocą miksera lub ręcznie, stopniowo wlewając letnią (lecz nie gorącą) wodę. Chleb wyrabiamy przez 5 minut.
2. Foremkę smarujemy olejem i oprószamy płatkami owsianymi, przekładamy do środka ciasto. Wierzch wyrównujemy, przykrywamy i zostawiamy w ciepłym miejscu na 1h lub do wypełnienia foremki.
3. Ciasto skrapiamy letnią wodą, posypujemy płatkami owsianymi i nacinamy ukośnie. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 220 stopni. Chleb pieczemy przez 40 minut (lub przez 20 minut, a następnie zmniejszamy temperaturę do 190 stopni i pieczemy kolejne 20 minut).



FOREMKI PAPIEROWE



FOREMKA PAPIEROWA OPTIMA OP 200

Rozmiar: 200x82x70h mm

Pakowanie: 280 szt.



FOREMKA PAPIEROWA PLUMPY 199

Brązowa + wzór

Rozmiar: 199x73x62h

Pakowanie: 780 szt.



FOREMKA EASY BAKE EB 180 ŁODKA

Beżowy lub beżowy + PET

Rozmiar: 180x65x75h

Pakowanie: 450 szt.



FOREMKA EASY BAKE EB 180 ŁODKA

Brązowy lub brązowy + PET

Rozmiar: 180x65x75h

Pakowanie: 450 szt.

Prezentowane zdjęcia mają charakter poglądowy. Treści mają charakter informacyjny i nie stanowią oferty handlowej w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego. W odniesieniu do konkretnych produktów i stanów magazynowych, zachęcamy do bezpośredniego kontaktu z Działem Obsługi Klienta. Zastrzegamy sobie prawo do błędów w druku.



KONTAKT

+48 616 616 156

zamowienia@alfatec.pl
industry@alfatec.pl
export@alfatec.pl

Alfatec Pro Sp. z o.o.

Wysogotowo, ul. Bukowska 32
62-081 Przeźmierowo

