



Chleb na dzień dobry

MIESZANKA PIEKARSKA
do produkcji pieczywa mieszanego i żytniego

Mieszanka **Chleb na dzień dobry** polecana jest głównie do wyrobu chleba, ale również sprawdzi się w produkcji pieczywa drobnego, takiego jak bułki, bagietki i precle. Dzięki odpowiednio dobranej formule, produkt charakteryzuje się wyjątkowym smakiem i zapachem oraz rumianą i chrupiącą skórką, posypaną kminkiem. Kompozycja kminku w formie mielonej i w ziarnach oraz serwatki nadaje pieczywu oryginalny smak i wygląd. Polacy chętnie sięgają po kminek ze względu na jego charakterystyczny słodkawy, ciepły zapach oraz lekko piekący smak podobny do anyżu i kopru włoskiego. To jedna z lepszych przypraw, która doskonale komponuje się z chlebem.



Smak to priorytet

- oryginalny smak dzięki dodatkowi kminku mielonego i w ziarnach
- wydłużona świeżość pieczywa
- wyjątkowy smak i zapach oraz chrupiąca skórka
- prosta i łatwa w aplikacji receptura
- możliwość użycia w różnych aplikacjach
- powtarzalność produktu gotowego



Wspiera zdrowy tryb życia

- pieczywo jest źródłem błonnika pokarmowego
- wysoka zawartość manganu pomaga w ochronie komórek przed stresem oksydacyjnym
- wysoka zawartość fosforu pomaga w utrzymaniu zdrowych kości i zębów
- wysoka zawartość miedzi pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego
- produkt jest opatrzony znakiem „Clean Label”



rozwiązania BAKING WITH LESAFFRE

Stworzony przez nas program skupia się na jakościowym odżywianiu i ochronie planety. To program żywieniowy z przesłaniem - Dbajmy o siebie! Dbając o nasz organizm możemy cieszyć się lepszą jakością życia. Zdrowie zależy od tego co jemy na co dzień oraz od chleba, który może być podstawą dobrego odżywiania i samopoczucia, jeżeli ma dobry skład i jest dostosowany do konkretnych potrzeb związanych ze stylem życia lub dietą. **Zobowiązaniem Lesaffre jest zapewnienie każdemu piekarzowi wartościowych składników do produkcji pieczywa.**

SPOSÓB STOSOWANIA

30% czyli 30 kg mieszanki na 70 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).



RECEPTURA

| | CHLEB KOSZYCZKOWY | CHLEB FOREMKOWY | BUŁKA | CHLEB RUSTYKALNY | PRECEL |
|--------------------------------|------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Mieszanka Chleb na dzień dobry | 300 g | 300 g | 300 g | 300 g | 300 g |
| Mąka pszenna typ 500 | - | - | 700 g | - | 700 g |
| Mąka pszenna typ 750 | 500 g | - | - | 700 g | - |
| Mąka żytnia typ 720 | 200 g | 700 g | - | - | - |
| Drożdże Lesaffre | 30 g | 30 g | 35 g | 30 g | 20 g |
| Ritesa / Kontinol paste | 13 g | 28 g | - | 10 g | - |
| Woda | 600 - 630 g | 700 - 730 g | 520 - 550 g | 690 - 720 g | 500 - 530 g |
| RAZEM | 1 643 - 1 673 g | 1758 - 1788 g | 1555 - 1585 g | 1730 - 1760 g | 1520 - 1550 g |

WYTWARZANIE

| | | | | | |
|--|--------------|--------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Miesienie (spirala) | 4' + 7' | 4' + 6' | 3' + 8' | 3' + 9' | 3' + 8' |
| Temperatura ciasta | 26 - 28 °C | 28 - 30 °C | 26 - 28 °C | 25 - 27 °C | 26 - 28 °C |
| Fermentacja wstępna (temperatura otoczenia) | 10' | 20' | 10' | 40' | 10' |
| Dzielenie | wg uznania | wg uznania | wg uznania | wg uznania | 110 - 130 g |
| Formowanie | wg uznania | foremka | wg uznania | wg uznania | kształt precla |
| Fermentacja właściwa (30 °C / 80%) | 40 - 45' | 25' - 30' | 40' - 45' | - | 50 - 55' |
| Fermentacja właściwa (temperatura otoczenia) | - | - | - | 30' | - |
| Wypiek (piec trzonowy) z zaparowaniem | 30' / 210 °C | 40' / 215 °C | 15 - 18' / 215 °C | 23 - 25' / 225 °C | 15 - 17' / 210 °C |



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25 °C).

OPAKOWANIE

worek 25 kg

OKRES PRZYDATNOŚCI

12 miesięcy od daty produkcji

2024.09



Współpracując z Lesaffre, odkryjesz swoją piekarnię na nowo!