



Pieczyno z Dynią

MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji pieczywa mieszanego i pszennego z dynią

Pieczyno z Dynią to mieszanka piekarska z dodatkiem mąki dyniowej, pestek dyni i pestek słonecznika. Idealna do produkcji pieczywa zarówno żytniego, pszennego, jak i pszenno-żytniego. Z uwagi na bogate walory zdrowotne, jak również smakowe, jest to jeden z najbardziej popularnych i poszukiwanych przez konsumentów rodzajów pieczywa, m.in. dzięki wysokiej zawartości błonnika w pieczywie, który sprzyja prawidłowej przemianie materii. Kompozycja unikalnych słodów zapewnia niepowtarzalny smak i kolor miększu. Pieczyno z Dynią wyróżnia się ponadto dużą wilgotnością, długotrwałą świeżością oraz chrupiącą skórką. To po prostu dobre, naturalne pieczyno!



Smak to priorytet

- niepowtarzalny smak i aromat będące zasługą dodatku mąki dyniowej
- chrupiąca skórka
- pieczyno długo zachowuje świeżość
- intensywny smak za sprawą słodu jęczmiennego i żytniego
- wilgotny i równomierny miększ



Wspiera zdrowy tryb życia

- naturalny skład
- pieczyno z wysoką zawartością błonnika, który wspiera prawidłową przemianę materii
- wyrób gotowy to źródło magnezu, białka i cynku
- pieczyno ma wysoką zawartość witaminy E, manganu, miedzi i fosforu



CHLEB
FOREMKOWY



CHLEB
KOSZYCZKOWY



BUŁKA



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.**



PROPOZYCJA PODANIA

SPOSÓB STOSOWANIA

50% czyli 50 kg mieszanki na 50 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

| | CHLEB FOREMKOWY | CHLEB KOSZYCZKOWY | BUŁKA | |
|-------------|--|----------------------|--------------------|-------------------------|
| RECEPTURA | Mieszanka Pieczywo z dynią | 500 g | 500 g | 500 g |
| | Mąka pszenna typ 500 | - | 300 g | 500 g |
| | Mąka żytnia typ 720 | 500 g | 200 g | - |
| | Drożdże Lesaffre | 30 g | 30 g | 35 g |
| | Ritesa / Kontinol paste | 15 g | 6 g | - |
| | Magimix Fresh | - | 10 g | 5 g |
| | Woda | 600 – 650 g | 450 – 480 g | 400 – 430 g |
| RAZEM | 1 645 – 1 695 g | 1496 – 1526 g | 1440 – 1470 g | |
| WYTWARZANIE | Miesienie (spirala) | 5' + 4' | 4' + 6' | 3' + 7' |
| | Temperatura ciasta | 28 - 30°C | 26 - 28°C | 26 - 28°C |
| | 1 fermentacja (temperatura otoczenia) | 20' - 30' | 15' | 10' |
| | Dzielenie | wg uznania | wg uznania | wg uznania |
| | Formowanie | foremka | wg uznania | wg uznania |
| | 2 fermentacja (30°C / 80%) | 20' – 30' | 35' – 45' | 40' – 45' |
| | Wypiek (piec trzonowy) z zaparowaniem | 40' / 215 – 220 °C | 30' / 215 – 220 °C | 15 - 20' / 215 – 220 °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

2024.05



Współpracując z Lesaffre,
odkryjesz swoją piekarnię
na nowo!