



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **naturalne składniki**
- ✓ **długotrwała świeżość**

CHLEB



## BONVITAL

**Mieszanka piekarska  
do produkcji pieczywa  
żytniego i żytnio-pszennego**

**Wysoka zawartość błonnika pokarmowego  
8,3 g na 100 g**

BonVital to pieczywo przygotowane na bazie mąki żytniej i pszennej z dodatkiem siemienia lnianego oraz ziaren słonecznika. Idealne do produkcji pieczywa zarówno żytniego jak i pszenno-żytniego. Z uwagi na bogate walory zdrowotne, jak również smakowe jest to jeden z najbardziej popularnych i poszukiwanych rodzajów pieczywa przez konsumentów, m.in. dzięki wysokiej zawartości błonnika w pieczywie sprzyja prawidłowej przemianie materii. Chleb BonVital wyróżnia się ponadto dużą wilgotnością i długotrwałą świeżością. To po prostu dobre, naturalne pieczywo!

### SPOSÓB STOSOWANIA

50% w stosunku do mąki, czyli 50 kg mieszanki na 50 kg mąki.

### 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

UWAGA: Produkt zawiera gluten, pochodne mleka. Może zawierać śladowe ilości: jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.

  
**LESAFFRE**



# BONVITAL

*Mieszanka piekarska  
do produkcji pieczywa żytniego  
i żytnio-pszennego*

## ZALETY

- ✓ *naturalny skład - czysta etykieta;*
- ✓ *obecność siemienia lnianego oraz ziaren słonecznika, które są cennym źródłem wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika, witamin z grupy B, E oraz składników mineralnych;*
- ✓ *ciekawcy, oryginalny smak - to zasługa słodu jęczmienia i żytniego;*
- ✓ *wilgotny i równomierny miękisz;*
- ✓ *pieczywo długo zachowuje świeżość;*
- ✓ *niepowtarzalny smak i aromat naturalnego pieczywa;*
- ✓ *prostota wykonania*

*Wysoka zawartość błonnika pokarmowego  
8,3 g na 100 g*

## RECEPTURY

### BonVital

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Mąka żytnia typ 720    | 500 g    |
| MIESZANKA              | 500 g    |
| Woda                   | 700 g    |
| Drożdże                | 30 g     |
| Zakwas w płynie Ritesa | 25       |
| Miesienie              | 13' + 2' |
| Temperatura ciasta     | 30 °C    |

#### Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać do normalnej konsystencji. Odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 20 minut. Następnie odważyć pożądaną gramaturę, uformować kęs ciasta po czym fermentować w temperaturze 35°C i wilgotności powietrza 80% przez 50-60 minut.

Wypiek: 220°C (z zaparowaniem)

Czas wypieku: 45-50 minut



**INVENTIS**  
CREATIVE BAKING SOLUTIONS

Inventis to kompletna gama produktów do wypieku chleba. Pozwala piekarzom tworzyć zróżnicowane i smaczne przepisy kulinarne ograniczone jedynie ich wyobraźnią. Inventis jest doskonałym narzędziem na drodze do zadowolenia kelinta.



CHLEB

### Chleb mieszany BonVital

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Mąka pszenna typ 750   | 500 g    |
| Mąka żytnia typ 720    | 200 g    |
| MIESZANKA              | 300 g    |
| Woda                   | 650 g    |
| Drożdże                | 30 g     |
| Zakwas w paście Ritesa | 10 g     |
| Sól                    | 7 g      |
| polepszacz Żłoty       | 5 g      |
| Miesienie              | 3' + 4'  |
| Temperatura ciasta     | 27-28 °C |

### Chleb mieszany na zakwasie BonVital

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Mąka pszenna typ 750   | 500 g    |
| MIESZANKA              | 300 g    |
| Woda                   | 300 g    |
| Zakwas (wydajność 250) | 500 g    |
| Drożdże                | 30 g     |
| Sól                    | 7 g      |
| polepszacz Żłoty       | 5 g      |
| Miesienie              | 3' + 4'  |
| Temperatura ciasta     | 27-28 °C |

#### Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać do normalnej konsystencji. Odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 15 minut. Następnie odważyć pożądaną gramaturę, uformować kęs ciasta po czym fermentować w temperaturze 35°C i wilgotności powietrza 80% przez 40 minut. Piec z zaparowaniem w temperaturze 220°C przez 30-35 minut.

### Bułeczki BonVital

#### Wytwarzanie:

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Mąka typ 500       | 800 g    |
| MIESZANKA          | 200 g    |
| Woda               | 5500 g   |
| Drożdże            | 40 g     |
| Sól                | 10 g     |
| polepszacz Biały   | 3 g      |
| Miesienie          | 3' + 4'  |
| Temperatura ciasta | 25-26 °C |

Wszystkie składniki ciasta wymieszać do normalnej konsystencji. Odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 15 minut. Następnie odważyć pożądaną gramaturę, uformować kęs ciasta po czym fermentować w temperaturze 35°C i wilgotności powietrza 80% przez 40 minut. Piec z zaparowaniem w temperaturze 200°C przez 15-20 minut.

Lesaffre Polska S.A.

46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska

tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99

www.lesaffre.com.pl

