



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **rustykalny wygląd**
- ✓ **delikatny mleczny smak i subtelny aromat**



CHLEB

PRADAWNY

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji
pieczywa mieszanego*

Pradawny jest wysokiej jakości 25% mieszanką piekarską do produkcji pieczywa mieszanego. Produkt o naturalnym składzie. Wydłużony proces wyrobu i obróbki ciasta pozwala wydobyć z Pradawnego prawdziwą naturę chleba. Pradawny ma wyjątkowo wilgotny i sprężysty mięksisz, o znacznej porowatości. Skórka pieczywa jest cienka i chrupiąca. Bochen Pradawny ma oryginalny kształt i posiada charakterystyczne, przyciągające wzrok nierównomierne, rustykalne spęknięcia – co stanowi niezwykle interesujący aspekt wizualny. Wyjątkowego charakteru nadaje mu ponadto delikatny, mleczny smak i niezwykle subtelny aromat.

SPOSÓB STOSOWANIA

25% w stosunku do mąki, czyli 25 kg mieszanki na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

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 może zawierać: jaja i pochodne, soję i pochodne, sezam.

LESAFFRE



PRADAWNY

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji
pieczywa mieszanego*

ZALETY

- ✓ *produkowany w oparciu o wyłącznie naturalne składniki*
- ✓ *rustykalny wygląd pieczywa*
- ✓ *delikatny, mleczny smak i subtelny aromat*
- ✓ *długotrwała świeżość wypiekanych produktów*
- ✓ *wysoka jakość wyrobu*



CHLEB

RECEPTURA

Mąka pszenna typ 500	1 000 g
Mąka żytnia typ 720	200 g
Mieszanka PRADAWNY	300 g
Drożdże	25 g
Woda	1 050 g
RAZEM	2 575 g

S P O S Ó B W Y T W A R Z A N I A

Miesienie	3+8'
Temperatura ciasta	25-27°C
1 fermentacja (w pojemniku, temperatura otoczenia)	80-90'
Formowanie	zgodnie z zaleceniami technologa
2 fermentacja (temperatura otoczenia)	10-15'
Wypiek (na trzonie)	230°C -> 200°C / 50-60'



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 klienta.

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.pl

