



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **oryginalny smak i aromat wytwarzanego pieczywa**
- ✓ **prostota i powtarzalność wykonania**

CHLEB

SMAKOWITY Z ORKISZEM

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji pieczywa
pszenno-żytniego
z dodatkiem orkiszu*

Orkisz to prastara odmiana pszenicy. Już w czasach starożytnych zboże to było znane i cenione na Bliskim Wschodzie. Rzymianie natomiast uznawali orkisz za pokarm dający siłę, spożywany był przez gladiatorów i zawodników biorących udział w igrzyskach. Dla Europy orkisz odkryła i rozpropagowała w XII wieku Hildegarda z Bingen, wizjonerka i uzdrowicielka. Mniszka uważała, że orkisz jest doskonałym środkiem leczniczym i jest bardziej wartościowy, niż inne ziarna. Mieszanka **Smakowity z orkiszem** zawiera w sobie aż 50% płatków orkiszowych co stanowi istotną wartość odżywczą i smakową wyprodukowanego z niego pieczywa.

SPOSÓB STOSOWANIA

40% w stosunku do mąki, czyli 40 kg mieszanki na 60 kg mąki (bezpśrednio 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 zawiera gluten, soję. Może zawierać śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, sezamu.


LESAFFRE

ZALETY

- ✓ duża zawartość płatków orkiszowych (50%) w mieszance,
- ✓ niepowtarzalny smak i aromat pieczywa, dzięki zastosowaniu naturalnego zakwasu pszennego,
- ✓ dobra objętość finalnego pieczywa,
- ✓ dobra wydajność mieszanki,
- ✓ długa świeżość wypieczonego chleba,
- ✓ różnorodność receptur

Wypróbuj receptury zaproponowane przez technologów Lesaffre Polska na swój Smakowity z orkiszem

RECEPTURY

Smakowity z orkiszem - receptura podstawowa

Ziarno słonecznika	125 g	Ziarno słonecznika	125 g
Mieszanka Smakowity z orkiszem	400 g	Mieszanka Smakowity z orkiszem	400 g
Mąka żytnia typ 720	300 g	Mąka żytnia typ 720	-
Mąka pszenna typ 750	300 g	Mąka pszenna typ 750	600 g
Drożdże	30 g	Drożdże	30 g
Woda	900 g	Woda	650 g
Zakwas Ritesa	20 g	Zakwas Ritesa	20 g
Polepszacz Graftowy	-	Polepszacz Graftowy	5 g
RAZEM	2 075 g	RAZEM	1 830 g

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki wymieszać do właściwej konsystencji (czas miesienia: 3+3 minut). Temperatura ciasta: 28-30°C. Pozostawić ciasto do odpoczynku na około 30 minut. Następnie podzielić ciasto, uformować i fermentować przez około 40 minut w temperaturze 35°C i wilgotności względnej powietrza 70-80%.

Temperatura wypieku: 220°C

Czas wypieku: około 40 minut

Chleb pszenno - żytni z płatkami orkiszowymi

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki wymieszać do właściwej konsystencji (czas miesienia: 3+6 minut). Temperatura ciasta: 28-30°C. Pozostawić ciasto do odpoczynku na około 30 minut. Następnie podzielić ciasto, uformować i fermentować przez około 40 minut w temperaturze 35°C i wilgotności względnej powietrza 70-80%.

Temperatura wypieku: 220°C

Czas wypieku: około 35 minut

SMAKOWITY Z ORKISZEM

MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji pieczywa pszenno-żytniego z dodatkiem orkiszu



Chleb żytnio - pszenny z płatkami orkiszowymi

Ziarno słonecznika	125 g	Ziarno słonecznika	125 g
Mieszanka Smakowity z orkiszem	400 g	Mieszanka Smakowity z orkiszem	400 g
Mąka żytnia typ 720	400 g	Mąka żytnia typ 720	600 g
Mąka pszenna typ 750	200 g	Mąka pszenna typ 750	-
Drożdże	30 g	Drożdże	30 g
Woda	950 g	Woda	1 000 g
Zakwas Ritesa	20 g	Zakwas Ritesa	30 g
Polepszacz Graftowy	-	Polepszacz Graftowy	-
RAZEM	2 125 g	RAZEM	2 185 g

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki wymieszać do właściwej konsystencji (czas miesienia: 3+3 minut). Temperatura ciasta: 28-30°C. Pozostawić ciasto do odpoczynku na około 30 minut. Następnie podzielić ciasto, uformować i fermentować przez około 40 minut w temperaturze 35°C i wilgotności względnej powietrza 70-80%.

Temperatura wypieku: 220°C

Czas wypieku: około 40-45 minut

Chleb żytni z płatkami orkiszowymi

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki wymieszać do właściwej konsystencji (czas miesienia: 3+6 minut). Temperatura ciasta: 28-30°C. Pozostawić ciasto do odpoczynku na około 30 minut. Następnie podzielić ciasto, uformować i fermentować przez około 40 minut w temperaturze 35°C i wilgotności względnej powietrza 70-80%.

Temperatura wypieku: 220°C

Czas wypieku: około 35 minut

