



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **źródło błonnika pokarmowego, fosforu i witaminy B1**
- ✓ **niepowtarzalny zapach i smak gryki**

CHLEB

GRYCZANY

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji pieczywa
pszenno-żytniego
z dodatkiem gryki*

GRYCZANY to oryginalna mieszanka chlebowa do wypieku pieczywa pszenno-żytniego z dodatkiem gryki, która stanowi 55% składników w postaci: gryki, mąki gryczanej i płatków gryczanych. Pieczywo wypieczone na bazie mieszanki Gryczany jest źródłem błonnika pokarmowego, fosforu, który wpływa korzystnie na układ kostny i zębowy, oraz tiaminy (witaminy B1), która pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego.

Pieczywo otrzymane z tej mieszanki ma nie tylko właściwości zdrowotne, ale przede wszystkim posiada niezwykle atrakcyjny smak oraz delikatny gryczany aromat.

SPOSÓB STOSOWANIA

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





GRYCZANY

MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji pieczywa pszenno-żytniego z dodatkiem gryki



CHLEB

- ✓ **niepowtarzalny gryczany smak i aromat**
- ✓ **zawartość gryki w mieszance stanowi aż 55%**
- ✓ **zawartość gryki w wypieczonym chlebie osiąga ponad 12%**
- ✓ **źródło błonnika pokarmowego,**
- ✓ **ŹRÓDŁO FOSFORU – 138,6 mg w 100 g wyrobu gotowego, tj. 20% RWS***
- pomaga w utrzymaniu zdrowych kości i zębów
- ✓ **ŹRÓDŁO TIAMINY (witaminy B1) – 0,17 mg w 100 g wyrobu gotowego w 100 g produktu, tj. 15% RWS**
- pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego i serca

*% dziennych Referencyjnych Wartości Spożycia witam i składników mineralnych (dla osób dorosłych)

RECEPTURY

chleb gryczany

I faza	
Woda (temp 40-50°C)	680 g
MIESZANKA GRYCZANY	400 g
Namaczanie	2 godziny
II faza	
I faza	1 080 g
Mąka pszenna typ 750	280 g
Mąka żytnia typ 720	320 g
Drożdże	30 g
Sól	4,4 g
Woda	około 180 g
Miesienie	3+ 4'

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymiesić do jednolitej konsystencji i odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 15 minut. Następnie odważyć pożądaną gramaturę i uformować kęsy ciasta, po czym fermentować w temperaturze 33-35°C i wilgotności powietrza 85% przez kolejne 35-45 minut. Następnie piec z zaparowaniem pieca.

Temperatura wypieku: 200-220°C

Czas wypieku: 45-50 minut.

bułki gryczane

I faza	
Woda (temp 40-50°C)	425 g
MIESZANKA GRYCZANY	250 g
Namaczanie	2 godziny
II faza	
I faza	675 g
Mąka pszenna typ 500	750 g
Drożdże	30 g
Sól	8,5 g
Polepszacz GRAFITOWY	5 g
Woda	około 150 g
Miesienie	3+ 4'

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymiesić do jednolitej konsystencji i odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 15 minut. Następnie podzielić i zaokrąglić kęsy ciasta, po czym fermentować je w temperaturze 33-35°C i wilgotności powietrza 85% przez kolejne 40-45 minut. Następnie piec z zaparowaniem pieca.

Temperatura wypieku: 180°C

Czas wypieku: 18-20 minut.



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.

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

