



Włoski

MIESZANKA PIEKARSKA
do produkcji wieloziarnistego pieczywa żytniego
z suszonymi pomidorami

Chleb Włoski to mieszanka chlebowa do produkcji wieloziarnistego pieczywa żytniego i żytnio-pszennego, polecana głównie do wyrobu chleba foremkowego. Kompozycja 3 suszonych warzyw i przypraw takich jak: suszone pomidory, oregano i czosnek wzbogaca pieczywo, nadając mu świeży i oryginalny smak. Chleb Włoski wpisuje się doskonale w zdrowy styl odżywiania. Zapewnia długie uczucie sytości, a dzięki wysokiej zawartości błonnika pieczywo wywiera korzystny wpływ na układ pokarmowy. Natomiast dzięki wysokiej zawartości manganu przyczynia się do utrzymania prawidłowego metabolizmu energetycznego i zdrowych kości. Dodatkowym atutem wypieków z mieszanki Chleb Włoski jest wilgotny miękisz, a dzięki odpowiednio dobranej formule, produkty powstałe na bazie mieszanki charakteryzują się wyjątkowym smakiem i zapachem oraz chrupiącą skórką.



Smak to priorytet

- oryginalny smak i aromat, dzięki dodatkowi suszonych pomidorów, oregano i czosnku
- chrupiąca skórka
- prosta i łatwa w aplikacji receptura
- długotrwanie świeży i wilgotny miękisz
- powtarzalność produktu gotowego
- długie uczucie sytości



Wspiera zdrowy tryb życia

- pieczywo z wysoką zawartością błonnika pokarmowego oraz manganu
- źródło białka, cynku, fosforu, magnezu, miedzi i potasu
- mieszanka z czystą etykietą



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.**



CHLEBY FOREMKOWE

SPOSÓB STOSOWANIA

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

	CHLEB ŻYTNIO-PSZENNNY FOREMKOWY	CHLEB ŻYTNIO-PSZENNNY FOREMKOWY	
RECEPTURA	Mieszanka Włoski	500 g	500 g
	Mąka żytnia typ 720	500 g	300 g
	Mąka pszenna typ 750	-	200 g
	Sól	24 g	24 g
	Drożdże Lesaffre	30 g	30 g
	Ritesa / Kontinol Paste	20 g	16 g
	Woda	800 - 850 g	780 - 830 g
	RAZEM	1 874 - 1 924 g	1 850 - 1 900 g
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	5' + 4'	4' + 6'
	Temperatura ciasta	28 - 30 °C	28 - 30 °C
	1 fermentacja (temperatura otoczenia)	20' - 25'	20' - 25'
	Dzielenie	wg uznania	wg uznania
	Formowanie	foremka	foremka
	2 fermentacja (30 °C / 80%)	20' - 30'	20' - 30'
	Wypiek (piec trzonowy) z zaparowaniem	35' + 10' / 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



Współpracując z Lesaffre, odkryjesz swoją piekarnię na nowo!