



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **традиционный натуральный вкус и аромат**
- ✓ **булочки с высоким содержанием клетчатки и белка**

ВЫПЕЧКА

## «РЖАНАЯ»

### ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

*для изготовления  
ржаных булочек*

«Ржаная» — это 30% хлебопекарная смесь для изготовления ржаных булочек. Булочки из смеси «Ржаная» обеспечивают длительное сохранение ощущения сытости, а благодаря высокому содержанию клетчатки они оказывают позитивное влияние на организм. Ржаная клетчатка способствует правильной работе кишечника, а белок обеспечивает рост мышечной массы и помогает в сохранении мышечной массы и здоровых костей. Поэтому ржаные булочки идеально подходят для здорового питания. Изделия из этой смеси отличаются традиционным натуральным вкусом и ароматом. Дополнительным преимуществом смеси является длительная свежесть изготовленных из нее булочек.

#### СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

30% к муке, т. е. 30 кг смеси на 70 кг муки (непосредственно в муку перед вымешиванием).

#### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Продукт хранить в плотно закрытой упаковке, в сухом и хорошо вентилируемом месте, без доступа солнечного света (максимальная температура 25°C).

#### УПАКОВКА

мешок 25 кг

**ВНИМАНИЕ:** Продукт может содержать: молоко и производные от него продукты, яйца и производные от них продукты, сою и производные от нее продукты, а также кунжут.

# «РЖАНАЯ»

## ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

для изготовления ржаных булочек

### ДОСТОИНСТВА

- ✓ *длительная свежесть булочек*
- ✓ *позитивное влияние на пищеварительную систему (ржаная клетчатка способствует правильной работе кишечника)*
- ✓ *легкость и воспроизводимость ржаных булочек из смеси*



ВЫПЕЧКА

### РЕЦЕПТ

### БУЛОЧКИ

Смесь «Ржаная»	300 г
Ржаная мука типа 720	350 г
Ржаная мука типа 2000	350 г
Дрожжи	40 г
Вода	660 г
<b>ВСЕГО</b>	<b>1 700 г</b>

### ПРИМЕНЕНИЕ

Смешивание (спиральный метод)	3+6'
Температура теста	29-30°C
1-я ферментация (температура окружающей среды)	15'
Разделение	по усмотрению
2-я ферментация (расстоечный шкаф)	34°C / 50'
Выпечка (подовая печь)	230->200°C / 22-24'



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.

