



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **tradycyjny, naturalny smak i aromat**
- ✓ **bułki o wysokiej zawartości błonnika pokarmowego i białka**

PIECZYWO

# ŻYTANIA

## MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji bułek żytnich*

Żytania to 30% mieszanka piekarska do produkcji bułek żytnich. Bułki z mieszanki Żytania zapewniają długie uczucie sytości, a dzięki wysokiej zawartości błonnika pokarmowego i białka wywierają korzystny wpływ na nasz organizm. Błonnik żytni pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu jelit, natomiast białko przyczynia się do wzrostu masy mięśniowej, a także pomaga w utrzymaniu masy mięśniowej i zdrowych kości. Bułki żytnie wpisują się więc doskonale w zdrowy styl odżywiania. Wyroby z tej mieszanki cechują się tradycyjnym, naturalnym smakiem i aromatem. Dodatkowym atutem mieszanki jest długotrwała świeżość wypiekanych z niej bułek.

### SPOSÓB STOSOWANIA

30% w stosunku do mąki, czyli 30 kg mieszanki na 70 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: mleko i pochodne, jaja i pochodne, soję i pochodne, sezam.

# ŻYTŃIA

## MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji bułek żytnich

### ZALETY

- ✓ *długotrwała świeżość bułek*
- ✓ *korzystny wpływ na układ pokarmowy (błonnik żytni pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu jelit)*
- ✓ *łatwość i powtarzalność wykonania bułek Żytnich z mieszanki*



PIECZYWO

### RECEPTURA

Mieszanka Żytnia	300 g
Mąka żytnia typ 720	350 g
Mąka żytnia typ 2000	350 g
Drożdże	40 g
Woda	660 g
<b>RAZEM</b>	<b>1700 g</b>

### BUŁKI

WYTWARZANIE	
Miesienie (spirala)	3+6'
Temperatura ciasta	29-30°C
1 fermentacja (temp otoczenia)	15'
Dzielenie	wg uznania
2 fermentacja	34°C / 50'
Wypiek (piec trzonowy)	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.

