



Beta

**MIESZANKA PIEKARSKA
do produkcji pieczywa
pszenno – owsianego z naturalnym beta – glukanem**

*Beta to mieszanka piekarska do wyrobu pieczywa pszenno-owsianego z naturalnym beta-glukanem. Główne składniki produktu stanowią: mąka owsiana pełnoziarnista, otręby owsiane, płatki owsiane i słonecznik. Aż 74% to owies – w postaci płatków górskich oraz mąki pełnoziarnistej. Beta-glukany pochodzące z owsa lub jęczmienia pomagają w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Spożywane na poziomie 3 g dziennie mogą przyczynić się do poprawy profilu lipidowego, a tym samym zmniejszyć ryzyko kardiometaboliczne. Wykazano również, że beta-glukany zawarte w posiłku wydłużają czas odczuwania sytości, dzięki czemu korzystnie wpływają na wartość energetyczną kolejnych posiłków, co ma znaczenie dla skuteczniejszej kontroli apetytu i masy ciała. Dla urozmaicenia smaku i aromatu pieczywa w Mieszance **Beta** zastosowano kombinację mąki owsianej oraz zakwasu żytniego. Chleb **Beta** ma charakterystyczną, rustykalnie spękaną skórę, a ponadto jasny, równomiernie porowaty miękisz oraz jest niezwykle delikatny w smaku.*



Smak to priorytet

- kombinacja mąki owsianej oraz zakwasu żytniego
- równomierna porowatość
- chrupiąca skórka
- charakterystyczny smak



Wspiera zdrowy tryb życia

- β -glukany są wartościowym składnikiem żywności funkcjonalnej, której regularne stosowanie może ograniczyć ryzyko chorób układu krążenia i cukrzycy typu 2
- wysoka zawartość błonnika i manganu
- źródło białka, cynku, fosforu, magnezu i miedzi



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.**



CHLEB
KOSZYCZKOWY



CHLEB
FOREMKOWY

SPOSÓB STOSOWANIA

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

	CHLEB KOSZYCZKOWY	CHLEB FOREMKOWY	
RECEPTURA	Mieszanka Beta	500 g	500 g
	Mąka pszenna typ 750	500 g	300 g
	Mąka żytnia typ 720	-	200 g
	Drożdże Lesaffre	30 g	30 g
	Ritesa / Kontinol Paste	-	6 g
	Woda	650 - 670 g	770 - 790 g
RAZEM	1 680 - 1 700 g	1 806 - 1 826 g	
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	4' + 6'	6' + 4'
	Temperatura ciasta	26 - 28 °C	30 - 32 °C
	1 fermentacja (temperatura otoczenia)	10' - 15'	20' - 30'
	Dzielenie	wg uznania	wg uznania
	Formowanie	wg uznania	wg uznania
	2 fermentacja (30 °C / 80%)	40' - 50'	25' - 35'
	Wypiek (piec trzonowy) z zaparowaniem	30' / 210 - 220 °C	40' / 210 - 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!