



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **naturalne składniki**
- ✓ **długotrwała świeżość**

CHLEB



BONVITAL

**Mieszanka piekarska
do produkcji pieczywa
żytniego i żytnio-pszennego**

**Wysoka zawartość błonnika pokarmowego
8,3 g na 100 g**

BonVital to pieczywo przygotowane na bazie mąki żytniej i pszennej z dodatkiem siemienia lnianego oraz ziaren słonecznika. Idealne do produkcji pieczywa zarówno żytniego jak i pszenno-żytniego. Z uwagi na bogate walory zdrowotne, jak również smakowe jest to jeden z najbardziej popularnych i poszukiwanych rodzajów pieczywa przez konsumentów, m.in. dzięki wysokiej zawartości błonnika w pieczywie sprzyja prawidłowej przemianie materii. Chleb BonVital wyróżnia się ponadto dużą wilgotnością i długotrwałą świeżością. To po prostu dobre, naturalne pieczywo!

SPOSÓB STOSOWANIA

50% w stosunku do mąki, czyli 50 kg mieszanki na 50 kg mąki.

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.





BONVITAL

Mieszanka piekarska
do produkcji pieczywa żytniego
i żytnio-pszennego

ZALETY

- ✓ naturalny skład - czysta etykieta;
- ✓ obecność siemienia lnianego oraz ziaren słonecznika, które są cennym źródłem wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika, witamin z grupy B, E oraz składników mineralnych;
- ✓ ciekawy, oryginalny smak - to zasługa słodu jęczmienia i żytniego;
- ✓ wilgotny i równomierny miękisz;
- ✓ pieczywo długo zachowuje świeżość;
- ✓ niepowtarzalny smak i aromat naturalnego pieczywa;
- ✓ prostota wykonania

**Wysoka zawartość błonnika pokarmowego
8,3 g na 100 g**

RECEPTURY

BonVital

Mąka żytnia typ 720	500 g
MIESZANKA	500 g
Woda	700 g
Drożdże	30 g
Zakwas w płynie Ritesa	25
Miesienie	13' + 2'
Temperatura ciasta	30 °C

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać do normalnej konsystencji. Odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 20 minut. Następnie odważyć pożądaną gramaturę, uformować kęs ciasta po czym fermentować w temperaturze 35°C i wilgotności powietrza 80% przez 50-60 minut.

Wypiek: 220°C (z zaparowaniem)

Czas wypieku: 45-50 minut



INVENTIS
CREATIVE BAKING SOLUTIONS

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.com.pl



CHLEB

Chleb mieszany BonVital

Mąka pszenna typ 750	500 g
Mąka żytnia typ 720	200 g
MIESZANKA	300 g
Woda	650 g
Drożdże	30 g
Zakwas w paście Ritesa	10 g
Sól	7 g
polepszacz Żłoty	5 g
Miesienie	3' + 4'
Temperatura ciasta	27-28 °C

Chleb mieszany na zakwasie BonVital

Mąka pszenna typ 750	500 g
MIESZANKA	300 g
Woda	300 g
Zakwas (wydajność 250)	500 g
Drożdże	30 g
Sól	7 g
polepszacz Żłoty	5 g
Miesienie	3' + 4'
Temperatura ciasta	27-28 °C

Wytwarzanie:

Wszystkie składniki ciasta wymieszać do normalnej konsystencji. Odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 15 minut. Następnie odważyć pożądaną gramaturę, uformować kęs ciasta po czym fermentować w temperaturze 35°C i wilgotności powietrza 80% przez 40 minut. Piec z zaparowaniem w temperaturze 220°C przez 30-35 minut.

Bułeczki BonVital

Wytwarzanie:

Mąka typ 500	800 g
MIESZANKA	200 g
Woda	5500 g
Drożdże	40 g
Sól	10 g
polepszacz Biały	3 g
Miesienie	3' + 4'
Temperatura ciasta	25-26 °C

Wszystkie składniki ciasta wymieszać do normalnej konsystencji. Odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na około 15 minut. Następnie odważyć pożądaną gramaturę, uformować kęs ciasta po czym fermentować w temperaturze 35°C i wilgotności powietrza 80% przez 40 minut. Piec z zaparowaniem w temperaturze 200°C przez 15-20 minut.

