



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **tradycyjny chleb ze Wschodu**
- ✓ **pieczywo źródłem białka oraz z wysoką zawartością błonnika pokarmowego**

PIECZYWO



# BORODYŃSKI

## MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji tradycyjnego  
pieczywa ze Wschodu*

Chleb z mieszanki piekarskiej **Borodyński** to tradycyjne pieczywo ze Wschodu, popularne na terytorium postradzieckich krajów. Gotowy wyrób ma wysoką zawartość błonnika pokarmowego, a także jest źródłem białka które przyczynia się do wzrostu masy mięśniowej oraz pomaga w utrzymaniu zdrowych kości. **Borodyński** ma wyjątkowo aromatyczny i ciemny miękisz oraz słodki posmak, który zawdzięcza zawartemu słodowi żytniemu oraz ekstraktowi kawy zbożowej. Wypieczony chleb ma tradycyjny wygląd oraz długo zachowuje świeżość. Nuta kolendry zamknięta w mieszance jeszcze bardziej podkreśla wyjątkowy smak oraz aromat wypieku. Produkt opatrzony jest znakiem „Clean Label”.

### 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.



# BORODYŃSKI

## MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji tradycyjnego  
pieczywa ze Wschodu



### ZALETY

- ✓ oryginalny smak i aromat
- ✓ długotrwała świeżość
- ✓ prostota wykonania
- ✓ intensywny kolor oraz tradycyjny wygląd
- ✓ dobra wydajność mieszanki



PIECZYWO

### RECEPTURA

Mieszanka BORODYŃSKI	300 g
Mąka żytnia typ 720	350 g
Mąka pszenna typ 750	350 g
Drożdże	20 g
Woda	800 g
<b>RAZEM</b>	<b>1 820 g</b>

### CHLEB BORODYŃSKI

WYTWARZANIE	
Miesienie (spirala)	4+4'
Temperatura ciasta	26-28°C
1 fermentacja (temp otoczenia)	20-30'
Dzielenie	foremka
2 fermentacja	35-45' / 35°C / 75%
Wypiek (piec trzonowy)	35-45' / 210-220°C



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.

Lesaffre Polska S.A.  
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska  
tel. +48 (77) 418 82 80  
www.lesaffre.pl

