



# Mazurski

**MIESZANKA PIEKARSKA**  
do produkcji pieczywa pszennego z dodatkiem serwatki

Mieszanka **Mazurski** to mieszanka piekarska do chleba pszennego, ale sprawdzi się także w produkcji bułek. Stosując mieszankę piekarską **Mazurski** wytworzysz pieczywo o tradycyjnym, autentycznym smaku, którego oczekują klienci. To prawdziwy chleb, taki jak kiedyś piekły nasze prababce. Wypieki charakteryzują się elastycznym miękiszem oraz cienką i chrupiącą skórką. Mieszanka piekarska rekomendowana zarówno w obróbce ręcznej, jak i maszynowej. Pieczywo ma wysoką zawartość manganu i jest źródłem błonnika pokarmowego, białka, fosforu oraz wapnia. W związku z tym, produkt jest przeznaczony dla konsumentów, którzy prowadzą zdrowy styl życia oraz są zainteresowani żywnością funkcjonalną.



## Łatwość wypieku pieczywa

- delikatny, mleczny smak i niezwykle subtelny aromat
- możliwość wykonania rustykalnego pieczywa
- elastyczny i równomierny miękisz
- cienka i chrupiąca skórka



## Originalny i smaczny chleb, wspierający zdrowy tryb życia

- pieczywo ma wysoką zawartość manganu i jest źródłem błonnika pokarmowego, białka, fosforu oraz wapnia
- pieczywo odpowiednie dla wegetarian



## 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 Mazurski



Bułka Mazurska

### SPOSÓB STOSOWANIA

20%, czyli 20 kg mieszanki na 80 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

	CHLEB	BUŁKA	
RECEPTURA	Mieszanka Mazurska	200 g	200 g
	Mąka pszenna typ 750	650 g	-
	Mąka żytnia typ 720	150 g	-
	Mąka pszenna typ 500	-	800 g
	Drożdże Lesaffre	45 g	45 g
	Ritesa	5 g	-
	Woda	560 - 580 g	530 - 560 g
RAZEM	1 610 - 1 630 g	1 575 - 1 605 g	
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	4' + 5'	4' + 6'
	Temperatura ciasta	28 - 30 °C	28 - 30 °C
	1 fermentacja (temperatura otoczenia)	20' - 30'	15' - 20'
	Dzielenie	wg uznania	wg uznania
	Formowanie	wg uznania	wg uznania
	2 fermentacja (30 °C / 80%)	30' - 45'	30' - 40'
	Wypiek (piec trzonowy) z zaparowaniem	25' - 30' / 200 - 210 °C	12' - 13' / 210 - 215 °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!