



Pieczywo Babuni

MIESZANKA PIEKARSKA
do produkcji pieczywa pszennego

*Mieszanka **Pieczywo Babuni** polecana jest do wyrobu pszennego chleba, ale również świetnie się sprawdzi do produkcji bułek. Wydłużony proces wyrobu i obróbki ciasta pozwala wydobyć z **Pieczywa Babuni** prawdziwą naturę tradycyjnego chleba. **Pieczywo Babuni** ma wyjątkowo delikatny i sprężysty miękisz, o znacznej porowatości. Skórka pieczywa jest zarumieniona i chrupiąca. Bochen **Babuni** ma oryginalny kształt i posiada charakterystyczne, przyciągające wzrok nierównomierne, rustykalne spękania – co stanowi niezwykle interesujący aspekt wizualny. Wyjątkowego charakteru nadaje mu ponadto delikatny, słodowy smak i niezwykle subtelny aromat. Produkt jest przeznaczony dla konsumentów, którzy prowadzą zdrowy styl życia oraz są zainteresowani żywnością funkcjonalną. **Pieczywo** ma wysoką zawartość manganu i jest źródłem błonnika pokarmowego, białka, miedzi oraz fosforu. Mieszanka piekarska jest opatrzona znakiem „Clean Label”!*



Łatwość wypieku pieczywa

- tradycyjny i rustykalny wygląd pieczywa
- zarumieniona i chrupiąca skórka
- delikatny miękisz o porowatej strukturze
- długotrwała świeżość wypiekanych produktów
- aromatyczny, słodowy smak i zapach pieczywa



Oryginalny i smaczny chleb, wspierający zdrowy tryb życia

- pieczywo ma wysoką zawartość manganu i jest źródłem błonnika pokarmowego, białka, miedzi oraz fosforu
- pieczywo odpowiednie dla wegetarian
- opatrzony znakiem CLEAN LABEL



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 Babuni



Bułka Babuni

SPOSÓB STOSOWANIA

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

	CHLEB	BUŁKA	
RECEPTURA	Mieszanka Pieczywo Babuni	200 g	200 g
	Mąka pszenna typ 750	800 g	-
	Mąka pszenna typ 500	-	800 g
	Drożdże Lesaffre	20 g	35 g
	Woda	720 - 750 g	650 - 680 g
RAZEM	1 740 - 1 770 g	1 685 - 1 715 g	
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	4' + 8'	4' + 8'
	Temperatura ciasta	25 - 27 °C	25 - 27 °C
	1 fermentacja (temperatura otoczenia)	90'	30'
	Dzielenie	wg uznania	wg uznania
	Formowanie	wg uznania	wg uznania
	2 fermentacja (30 °C / 80%)	40' - 50'	40' - 50'
	Wypiek (piec trzonowy) z zaparowaniem	30' / 220 - 230 °C	15' / 220 - 230 °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!