



Pieczywo Tapas

MIESZANKA PIEKARSKA
do wyrobu pieczywa pszennego i mieszanego z dodatkiem suszonych warzyw i przypraw

Pieczywo Tapas polecane jest głównie do wyrobu chleba, ale również sprawdzi się w produkcji pieczywa drobnego, takiego jak bułki czy bagietki. Dzięki odpowiednio dobranej formule, produkt charakteryzuje się wyjątkowym smakiem i zapachem oraz chrupiącą skórką. Kompozycja 4 suszonych warzyw i przypraw takich jak: papryka, czosnek niedźwiedzi, cebula i chili wzbogaca pieczywo, nadając mu świeży i oryginalny wygląd. Pieczywo jest źródłem błonnika pokarmowego oraz ma wysoką zawartość manganu, który przyczynia się do utrzymania prawidłowego metabolizmu energetycznego oraz pomaga w utrzymaniu zdrowych kości.



Smak to priorytet

- oryginalny smak dzięki dodatkowi papryki, czosnku niedźwiedzi, cebuli i chilli
- wydłużona świeżość pieczywa
- wyjątkowy smak i zapach oraz chrupiąca skórka
- prosta i łatwa w aplikacji receptura
- możliwość użycia w różnych aplikacjach
- powtarzalność produktu gotowego



Wspiera zdrowy tryb życia

- pieczywo jest źródłem błonnika pokarmowego oraz ma wysoką zawartość manganu
- produkt jest 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
FOREMKOWY



CHLEB



BUŁKA

SPOSÓB STOSOWANIA

30%, czyli 30 kg mieszanki na 70 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

	CHLEB FOREMKOWY	CHLEB	BUŁKA	
RECEPTURA	Mieszanka Pieczywo Tapas	300 g	300 g	300 g
	Mąka żytnia typ 720	700 g	200 g	-
	Mąka pszenna typ 750	-	500 g	-
	Mąka pszenna typ 500	-	-	700 g
	Drożdże Lesaffre	30 g	40 g	35 g
	Ritesa	21 g	6 g	-
	Woda	790 - 810 g	600 - 620 g	580 - 600 g
RAZEM	1841 - 1861 g	1646 - 1666 g	1615 - 1635 g	
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	8' + 3'	4' + 6'	4' + 6'
	Temperatura ciasta	30 - 32 °C	26 - 28 °C	26 - 28 °C
	1 fermentacja (temperatura otoczenia)	20' - 30'	10' - 15'	10' - 15'
	Dzielenie	wg uznania	wg uznania	wg uznania
	Formowanie	foremka	wg uznania	wg uznania
	2 fermentacja (30 °C / 80%)	30' - 40'	40' - 50'	30' - 40'
	Wypiek (piec trzonowy) z zaparowaniem	35' + 10' / 215 - 220 °C	30' / 210 - 220 °C	13' - 15' / 215 - 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

2023.06



Współpracując z Lesaffre,
odkryjesz swoją piekarnię
na nowo!