



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **rustykalny wygląd**
- ✓ **delikatny mleczny smak i subtelny aromat**

CHLEB



## PRADAWNY

### MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji  
pieczywa mieszanego*

Pradawny jest wysokiej jakości 25% mieszanką piekarską do produkcji pieczywa mieszanego. Produkt o naturalnym składzie. Wydłużony proces wyrobu i obróbki ciasta pozwala wydobyć z Pradawnego prawdziwą naturę chleba. Pradawny ma wyjątkowo wilgotny i sprężysty mięksisz, o znacznej porowatości. Skórka pieczywa jest cienka i chrupiąca. Bochen Pradawny ma oryginalny kształt i posiada charakterystyczne, przyciągające wzrok nierównomierne, rustykalne spękania – co stanowi niezwykle interesujący aspekt wizualny. Wyjątkowego charakteru nadaje mu ponadto delikatny, mleczny smak i niezwykle subtelny aromat.

#### SPOSÓB STOSOWANIA

25% w stosunku do mąki, czyli 25 kg mieszanki na 100 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: jaja i pochodne, soję i pochodne, sezam.

LESAFFRE



# PRADAWNY

## MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji  
pieczywa mieszanego

### ZALETY

- ✓ produkowany w oparciu o wyłącznie naturalne składniki
- ✓ rustykalny wygląd pieczywa
- ✓ delikatny, mleczny smak i subtelny aromat
- ✓ długotrwała świeżość wypiekanych produktów
- ✓ wysoka jakość wyrobu



CHLEB

### RECEPTURA

Mąka pszenna typ 500	1 000 g
Mąka żytnia typ 720	200 g
Mieszanka PRADAWNY	300 g
Drożdże	25 g
Woda	1 050 g
<b>RAZEM</b>	<b>2 575 g</b>

### S P O S O B W Y T W A R Z A N I A

Miesienie	3+8'
Temperatura ciasta	25-27°C
1 fermentacja (w pojemniku, temperatura otoczenia)	80-90'
Formowanie	zgodnie z zaleceniami technologa
2 fermentacja (temperatura otoczenia)	10-15'
Wypiek (na trzonie)	230°C -> 200°C / 50-60'



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, fax +48 (77) 418 82 99  
www.lesaffre.pl

