



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **niezwykła prostota wykonania-bez potrzeby prowadzenia zakwasu**
- ✓ **wygląd, zapach i smak tradycyjnego pieczywa razowego**

CHLEB

# CHLEB RAZOWY

## MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji żytniego  
pieczywa razowego*

Razowy to 100% mieszanka do wyrobu żytniego pieczywa razowego. Bogactwo mąki razowej (ponad 50% w wyrobach gotowych) sprawia, że Razowy posiada wysoką zawartość błonnika pokarmowego i manganu. Oprócz błonnika pieczywo to jest również źródłem fosforu i magnezu. Wszystko to sprawia, że Razowy jest nie tylko smaczną alternatywą urozmaicającą jadłospis, ale przede wszystkim zdrowym posiłkiem zapewniającym zbilansowaną dietę.

Oprócz niewątpliwych walorów odżywczych pieczywo z mieszanki Razowy jest proste w wykonaniu i dzięki dużej wodochłonności zapewnia długotrwałą świeżość wyrobów gotowych.

### SPOSÓB STOSOWANIA

100% mieszanki, bez dodatku mąki.

### 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 zawiera gluten. Może zawierać śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.

LESAFFRE

# CHLEB RAZOWY

## MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji żytniego pieczywa razowego

- ✓ **WYSOKA ZAWARTOŚĆ BŁONNIKA POKARMOWEGO – 7,4 g w 100 g gotowego wyrobu**
  - błonnik żytni pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu jelit
- ✓ **WYSOKA ZAWARTOŚĆ MANGANU – 1,26 mg, tj. 63% RWS\***
  - przyczynia się do utrzymania zdrowych kości
- ✓ **ŹRÓDŁO FOSFORU – 173,7 mg, tj. 25% RWS**
  - pomaga w utrzymaniu zdrowych kości
  - pomaga w utrzymaniu zdrowych zębów
- ✓ **ŹRÓDŁO MAGNEZU – 55,1 mg, tj. 15% RWS**
  - przyczynia się do zmniejszenia uczucia zmęczenia i znużenia
  - pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego
  - pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu mięśni

\*% dziennych Referencyjnych Wartości Spożycia witam i składników mineralnych (dla osób dorosłych)

### RECEPTURY

Chleb Razowy		Chleb Razowy wieloziarnisty	
<b>I faza</b>		<b>I faza</b>	
Woda (temp 30-40°C)	700 g	<b>MIESZANKA Razowy</b>	1 000 g
<b>MIESZANKA Razowy</b>	1 000 g	Woda (temp 30°C)	900 g
<b>II faza</b>		Ziarenka	300 g
I faza	1 700 g	<b>II faza</b>	
Woda (temp 30-40°C)	100 g	I faza	2 200 g
Drożdże	30 g	Woda (temp 30°C)	200 g
		Drożdże	30 g

#### Wytwarzanie:

Mieszkę Razowy mieszać z wodą przez 20 minut na wolnych obrotach. Odstawić ciasto do wstępnej fermentacji na 2 godziny w temperaturze 35°C i wilgotności powietrza 80%. Wymieszać z resztą składników (II faza) 3 min na wolnych i 5 minut na szybkich obrotach i pozostawić do odpoczynku na 30 minut w temperaturze pokojowej. Odważyć pożądaną gramaturę i formować kęsy ciasta. Wypiekać z zaparowaniem.

Temperatura wypieku: 220°C

Czas wypieku: 50 minut.

#### Wytwarzanie:

Mieszkę Razowy wymieszać wodą do równomiernego połączenia. Dodać mieszkę Ziarenka i mieszać jeszcze 30-60 sekund. Tak przygotowaną I fazę odstawić na około 120 minut do odpoczynku (najlepiej w ciepłym miejscu, np. w garowni). Wszystkie składniki fazy II mieszać przez 3 minuty na wolnych i 3 minuty na szybkich obrotach. Zalecana temperatura ciasta- 30°C. Po wymieszaniu wyrzucić ciasto na stół i pozostawić do wstępnej fermentacji na około 30 minut. Po tym czasie ciasto podzielić, rozwałczyć według pożądanego gramatury, włożyć do foremek i fermentować około 25 minut w temperaturze 35°C i wilgotności powietrza 70-80%. Wypiekać w piecu wsadowym zaparowanym przed załadunkiem pieczywa.

Temperatura wypieku: 220-230°C

Czas wypieku: 50 minut.



CHLEB

#### Chleb Mieszany

Mąka pszenna typ 550 lub 750	700 g
<b>MIESZANKA Razowy</b>	300 g
Woda	650-670 g
Drożdże	30 g
Sól	15 g

#### Wytwarzanie:

Wszystkie składniki mieszać przez 3 minuty na wolnych i 5 minut na szybkich obrotach. Zalecana temperatura ciasta: 27-28°C. Po wymieszaniu wyrzucić ciasto na stół i pozostawić do wstępnej fermentacji na około 15 minut. Po tym czasie ciasto podzielić, rozwałczyć według pożądanego gramatury, uformować kęsy, włożyć do koszyczków i fermentować około 30 minut w temperaturze 35°C i wilgotności powietrza 70-80%. Wypiekać z zaparowaniem.

Temperatura wypieku: 220-230°C

Czas wypieku: 30 minut.

#### Bułki pszenno-żytnie

Mąka pszenna typ 550	800 g
<b>MIESZANKA Razowy</b>	200 g
Woda	630-650 g
Drożdże	40 g
Sól	15 g
Cukier	10 g
Tłuszcz	10 g

#### Wytwarzanie:

Wszystkie składniki mieszać przez 3 minuty na wolnych i 6 minut na szybkich obrotach. Zalecana temperatura ciasta: 26-27°C. Po wymieszaniu wyrzucić ciasto na stół i pozostawić do wstępnej fermentacji na około 15 minut. Po tym czasie ciasto podzielić, uformować i fermentować około 25-30 minut w temperaturze 35°C i wilgotności powietrza 70-80%. Wypiekać z zaparowaniem.

Temperatura wypieku: 200-210°C

Czas wypieku: 18-25 minut.



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 kelinta.

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.com.pl