



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS

- ✓ оригинальный вкус и аромат готовой выпечки
- ✓ простота изготовления и единообразие результатов



ХЛЕБ

## «ДЕЛИКАТЕСНЫЙ С ПОЛБОЙ»

### ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

*для изготовления  
пшенично-ржаной выпечки  
с добавлением полбы*

Полба – это древняя разновидность пшеницы. Еще в древние времена этот вид зерновых был известен и популярен на Ближнем Востоке. Римляне считали полбу дающей силу: ею питались гладиаторы и участники спортивных игр. Для Европы полбу открыла в 12-м веке монахиня, визионерка и целительница Хильдегарда Бингенская. Она считала, что полба – идеальное лечебное средство, наиболее ценное среди всех зерновых. Смесь «Деликатесная с полбой» содержит целых 50% полбяных хлопьев, что придает изготовленной из нее выпечке высокую питательную и вкусовую ценность.

#### СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

40% к муке, т. е. 40 кг смеси на 60 кг муки (непосредственно в муку перед вымешиванием).

#### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Продукт хранить в плотно закрытой упаковке, в сухом и хорошо вентилируемом месте, без доступа солнечного света (максимальная температура 25°C).

#### УПАКОВКА

Мешок 25 кг

**ВНИМАНИЕ:** Продукт содержит глютен и сою. Он может содержать небольшие количества молока и производных, яиц и производных, а также кунжута.

  
LESAFFRE

# «ДЕЛИКАТЕСНАЯ С ПОЛБОЙ»



## ХЛЕБОПЕКАРНАЯ СМЕСЬ

для изготовления пшенично-ржаной выпечки с добавлением полбы



## ПРЕИМУЩЕСТВА

- ✓ большое содержание в смеси полбяных хлопьев (50%)
- ✓ неповторимый вкус и аромат выпечки благодаря использованию натуральной пшеничной закваски
- ✓ большой объем готовой выпечки
- ✓ высокий выход смеси
- ✓ длительная свежесть выпеченного хлеба
- ✓ большое разнообразие рецептов

Попробуйте рецепты, предложенные инженерами-технологами Lesaffre Polska, для изготовления изделий из смеси «Деликатесная с полбой»

## РЕЦЕПТЫ

### «Деликатесная с полбой» – базовый рецепт

Зерно подсолнечника	125 г	Зерно подсолнечника	125 г
Смесь «Деликатесная с полбой»	400 г	Смесь «Деликатесная с полбой»	400 г
Ржаная мука типа 720	300 г	Ржаная мука типа 720	-
Пшеничная мука типа 750	300 г	Пшеничная мука типа 750	600 г
Дрожжи	30 г	Дрожжи	30 г
Вода	900 г	Вода	650 г
Закваска «Ритеса»	20 г	Закваска «Ритеса»	20 г
Улучшитель «Графитовый»	-	Улучшитель «Графитовый»	5 г
<b>ВСЕГО</b>	<b>2 075 г</b>	<b>ВСЕГО</b>	<b>1 830 г</b>

#### Изготовление:

Вымесить все компоненты до необходимой консистенции (время помешивания: 3+3 мин.). Температура теста: 28-30°C. Оставить тесто примерно на 30 мин. Затем разделить тесто, сформировать его и оставить для ферментации примерно на 40 мин. при температуре 35°C и относительной влажности воздуха 70-80%.  
Температура выпекания: 220°C  
Время выпечки: около 40 мин.

### Пшенично-ржаной хлеб с полбяными хлопьями

Зерно подсолнечника	125 г	Зерно подсолнечника	125 г
Смесь «Деликатесная с полбой»	400 г	Смесь «Деликатесная с полбой»	400 г
Ржаная мука типа 720	-	Ржаная мука типа 720	-
Пшеничная мука типа 750	600 г	Пшеничная мука типа 750	600 г
Дрожжи	30 г	Дрожжи	30 г
Вода	650 г	Вода	650 г
Закваска «Ритеса»	20 г	Закваска «Ритеса»	20 г
Улучшитель «Графитовый»	5 г	Улучшитель «Графитовый»	5 г
<b>ВСЕГО</b>	<b>1 830 г</b>	<b>ВСЕГО</b>	<b>1 830 г</b>

#### Изготовление:

Вымесить все компоненты до необходимой консистенции (время помешивания: 3+6 мин.). Температура теста: 28-30°C. Оставить тесто примерно на 30 мин. Затем разделить тесто, сформировать его и оставить для ферментации примерно на 40 мин. при температуре 35°C и относительной влажности воздуха 70-80%.  
Температура выпекания: 220°C  
Время выпечки: около 35 мин.

### Chleb żytnio - pszenny z płatkami orkiszowymi

Зерно подсолнечника	125 г	Зерно подсолнечника	125 г
Смесь «Деликатесная с полбой»	400 г	Смесь «Деликатесная с полбой»	400 г
Ржаная мука типа 720	400 г	Ржаная мука типа 720	600 г
Пшеничная мука типа 750	200 г	Пшеничная мука типа 750	-
Дрожжи	30 г	Дрожжи	30 г
Вода	950 г	Вода	1 000 г
Закваска «Ритеса»	20 г	Закваска «Ритеса»	30 г
Улучшитель «Графитовый»	-	Улучшитель «Графитовый»	-
<b>ВСЕГО</b>	<b>2 125 г</b>	<b>ВСЕГО</b>	<b>2 185 г</b>

#### Изготовление:

Вымесить все компоненты до необходимой консистенции (время помешивания: 3+3 мин.). Температура теста: 28-30°C. Оставить тесто примерно на 30 мин. Затем разделить тесто, сформировать его и оставить для ферментации примерно на 40 мин. при температуре 35°C и относительной влажности воздуха 70-80%.  
Температура выпекания: 220°C  
Время выпечки: около 40-45 мин.

### Chleb żytni z płatkami orkiszowymi

Зерно подсолнечника	125 г	Зерно подсолнечника	125 г
Смесь «Деликатесная с полбой»	400 г	Смесь «Деликатесная с полбой»	400 г
Ржаная мука типа 720	600 г	Ржаная мука типа 720	600 г
Пшеничная мука типа 750	-	Пшеничная мука типа 750	-
Дрожжи	30 г	Дрожжи	30 г
Вода	1 000 г	Вода	1 000 г
Закваска «Ритеса»	30 г	Закваска «Ритеса»	30 г
Улучшитель «Графитовый»	-	Улучшитель «Графитовый»	-
<b>ВСЕГО</b>	<b>2 185 г</b>	<b>ВСЕГО</b>	<b>2 185 г</b>

#### Изготовление:

Вымесить все компоненты до необходимой консистенции (время помешивания: 3+6 мин.). Температура теста: 28-30°C. Оставить тесто примерно на 30 мин. Затем разделить тесто, сформировать его и оставить для ферментации примерно на 40 мин. при температуре 35°C и относительной влажности воздуха 70-80%.  
Температура выпекания: 220°C  
Время выпечки: около 35 мин.

