



Szlachecki

MIESZANKA PIEKARSKA
do produkcji wieloziarnistego pieczywa mieszanego

*Mieszanka Szlachecki to mieszanka piekarska bogata w dużą ilość ziaren. Zastosowanie odpowiednio dobranych, wysokiej jakości składników sprostą oczekiwaniom i zaspokoi głód nawet najbardziej wymagających zwolenników zdrowej żywności. Z uwagi na bogaty skład i mnogość zalet pieczywo **Szlachecki** znajdzie swoje miejsce w segmencie żywności funkcjonalnej. **Szlachecki** ma bowiem wysoką zawartość błonnika pokarmowego oraz manganu, a także jest źródłem białka, miedzi i fosforu. Pieczywo **Szlachecki** ma miększy pełen drogocennych nasion, takich jak: słodowane płatki żytnie, płatki orkiszowe, ziarna ciecierzycy i słonecznika oraz siemię lniane. Produkt finalny długo zachowuje wilgotność i świeżość. Mieszanka piekarska jest opatrzona znakiem „Clean Label”.*



Łatwość wypieku pieczywa

- długotrwała świeżość produktu gotowego
- aromatyczny, słodowy smak i zapach pieczywa
- możliwość adaptacji różnych receptur



Oryginalny i smaczny chleb, wspierający zdrowy tryb życia

- wilgotny, pełen ziaren miększy
- pieczywo ma wysoką zawartość błonnika pokarmowego oraz manganu, a także jest źródłem białka, miedzi i fosforu
- pieczywo odpowiednie dla wegetarian



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.**



Chleby Szlacheckie

foremkowe



Chleb Szlachecki

koszyczkowy



Bułka Szlachecka

SPOSÓB STOSOWANIA

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

	CHLEB FOREMKOWY	CHLEB KOSZYCZKOWY	BUŁKA
RECEPTURA			
Mieszanka Szlachecki	300 g	300 g	300 g
Mąka żytnia typ 720	500 g	100 g	-
Mąka pszenna typ 750	200 g	600 g	-
Mąka pszenna typ 500	-	-	700 g
Drożdże Lesaffre	30 g	30 g	35 g
Sól	25 g	25 g	25 g
Ritesa	15 g	5 g	-
Magimix Grafityowy	-	5 g	5 g
Woda	800 - 830 g	530 - 560 g	520 - 550 g
RAZEM	1 870 - 1 900 g	1 595 - 1 625 g	1 585 - 1 615 g
WYTWARZANIE			
Miesienie (spirala)	8' + 3'	4' + 6'	4' + 6'
Temperatura ciasta	28 - 30 °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	12' - 13' / 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



Współpracując z Lesaffre, odkryjesz swoją piekarnię na nowo!