



# INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS

- ✓ **oryginalny smak i aromat wytwarzanego pieczywa**
- ✓ **prostota i powtarzalność wykonania**

CHLEB

# SMAKOWITY Z ORKISZEM

## MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji pieczywa  
pszenno-żytniego  
z dodatkiem orkiszu*

Orkisz to prastara odmiana pszenicy. Już w czasach starożytnych zboże to było znane i cenione na Bliskim Wschodzie. Rzymianie natomiast uznawali orkisz za pokarm dający siłę, spożywany był przez gladiatorów i zawodników biorących udział w igrzyskach. Dla Europy orkisz odkryła i rozpropagowała w XII wieku Hildegarda z Bingen, wizjonerka i uzdrowicielka. Mniszka uważała, że orkisz jest doskonałym środkiem leczniczym i jest bardziej wartościowy, niż inne ziarna. Mieszanka **Smakowity z orkiszem** zawiera w sobie aż 50% płatków orkiszowych co stanowi istotną wartość odżywczą i smakową wyprodukowanego z niego pieczywa.

### SPOSÓB STOSOWANIA

40% w stosunku do mąki, czyli 40 kg mieszanki na 60 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 zawiera gluten, soję. Może zawierać śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, sezamu.

LESAFFRE

## ZALETY

- ✓ duża zawartość płatków orkiszowych (50%) w mieszance,
- ✓ niepowtarzalny smak i aromat pieczywa, dzięki zastosowaniu naturalnego zakwasu pszennego,
- ✓ dobra objętość finalnego pieczywa,
- ✓ dobra wydajność mieszanki,
- ✓ długa świeżość wypieczonego chleba,
- ✓ różnorodność receptur

*Wypróbuj receptury zaproponowane przez technologów Lesaffre Polska na swój Smakowity z orkiszem*

## RECEPTURY

### Smakowity z orkiszem - receptura podstawowa

|                                |                |                                |                |
|--------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|
| Ziarno słonecznika             | 125 g          | Ziarno słonecznika             | 125 g          |
| Mieszanka Smakowity z orkiszem | 400 g          | Mieszanka Smakowity z orkiszem | 400 g          |
| Mąka żytnia typ 720            | 300 g          | Mąka żytnia typ 720            | -              |
| Mąka pszenna typ 750           | 300 g          | Mąka pszenna typ 750           | 600 g          |
| Drożdże                        | 30 g           | Drożdże                        | 30 g           |
| Woda                           | 900 g          | Woda                           | 650 g          |
| Zakwas Ritesa                  | 20 g           | Zakwas Ritesa                  | 20 g           |
| Polepszacz Graftowy            | -              | Polepszacz Graftowy            | 5 g            |
| <b>RAZEM</b>                   | <b>2 075 g</b> | <b>RAZEM</b>                   | <b>1 830 g</b> |

#### Wytwarzanie:

Wszystkie składniki wymieszać do właściwej konsystencji (czas miesienia: 3+3 minut). Temperatura ciasta: 28-30°C. Pozostawić ciasto do odpoczynku na około 30 minut. Następnie podzielić ciasto, uformować i fermentować przez około 40 minut w temperaturze 35°C i wilgotności względnej powietrza 70-80%.

Temperatura wypieku: 220°C

Czas wypieku: około 40 minut

### Chleb pszenno - żytni z płatkami orkiszowymi

|                                |                |                                |                |
|--------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|
| Ziarno słonecznika             | 125 g          | Ziarno słonecznika             | 125 g          |
| Mieszanka Smakowity z orkiszem | 400 g          | Mieszanka Smakowity z orkiszem | 400 g          |
| Mąka żytnia typ 720            | -              | Mąka żytnia typ 720            | -              |
| Mąka pszenna typ 750           | 600 g          | Mąka pszenna typ 750           | 600 g          |
| Drożdże                        | 30 g           | Drożdże                        | 30 g           |
| Woda                           | 650 g          | Woda                           | 650 g          |
| Zakwas Ritesa                  | 20 g           | Zakwas Ritesa                  | 20 g           |
| Polepszacz Graftowy            | 5 g            | Polepszacz Graftowy            | 5 g            |
| <b>RAZEM</b>                   | <b>1 830 g</b> | <b>RAZEM</b>                   | <b>1 830 g</b> |

#### Wytwarzanie:

Wszystkie składniki wymieszać do właściwej konsystencji (czas miesienia: 3+6 minut). Temperatura ciasta: 28-30°C. Pozostawić ciasto do odpoczynku na około 30 minut. Następnie podzielić ciasto, uformować i fermentować przez około 40 minut w temperaturze 35°C i wilgotności względnej powietrza 70-80%.

Temperatura wypieku: 220°C

Czas wypieku: około 35 minut

# SMAKOWITY Z ORKISZEM

## MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji pieczywa pszenno-żytniego z dodatkiem orkiszem*



### Chleb żytnio - pszenny z płatkami orkiszowymi

|                                |                |                                |                |
|--------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|
| Ziarno słonecznika             | 125 g          | Ziarno słonecznika             | 125 g          |
| Mieszanka Smakowity z orkiszem | 400 g          | Mieszanka Smakowity z orkiszem | 400 g          |
| Mąka żytnia typ 720            | 400 g          | Mąka żytnia typ 720            | 600 g          |
| Mąka pszenna typ 750           | 200 g          | Mąka pszenna typ 750           | -              |
| Drożdże                        | 30 g           | Drożdże                        | 30 g           |
| Woda                           | 950 g          | Woda                           | 1 000 g        |
| Zakwas Ritesa                  | 20 g           | Zakwas Ritesa                  | 30 g           |
| Polepszacz Graftowy            | -              | Polepszacz Graftowy            | -              |
| <b>RAZEM</b>                   | <b>2 125 g</b> | <b>RAZEM</b>                   | <b>2 185 g</b> |

#### Wytwarzanie:

Wszystkie składniki wymieszać do właściwej konsystencji (czas miesienia: 3+3 minut). Temperatura ciasta: 28-30°C. Pozostawić ciasto do odpoczynku na około 30 minut. Następnie podzielić ciasto, uformować i fermentować przez około 40 minut w temperaturze 35°C i wilgotności względnej powietrza 70-80%.

Temperatura wypieku: 220°C

Czas wypieku: około 40-45 minut

### Chleb żytni z płatkami orkiszowymi

|                                |                |                                |                |
|--------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|
| Ziarno słonecznika             | 125 g          | Ziarno słonecznika             | 125 g          |
| Mieszanka Smakowity z orkiszem | 400 g          | Mieszanka Smakowity z orkiszem | 400 g          |
| Mąka żytnia typ 720            | 600 g          | Mąka żytnia typ 720            | 600 g          |
| Mąka pszenna typ 750           | -              | Mąka pszenna typ 750           | -              |
| Drożdże                        | 30 g           | Drożdże                        | 30 g           |
| Woda                           | 1 000 g        | Woda                           | 1 000 g        |
| Zakwas Ritesa                  | 30 g           | Zakwas Ritesa                  | 30 g           |
| Polepszacz Graftowy            | -              | Polepszacz Graftowy            | -              |
| <b>RAZEM</b>                   | <b>2 185 g</b> | <b>RAZEM</b>                   | <b>2 185 g</b> |

#### Wytwarzanie:

Wszystkie składniki wymieszać do właściwej konsystencji (czas miesienia: 3+6 minut). Temperatura ciasta: 28-30°C. Pozostawić ciasto do odpoczynku na około 30 minut. Następnie podzielić ciasto, uformować i fermentować przez około 40 minut w temperaturze 35°C i wilgotności względnej powietrza 70-80%.

Temperatura wypieku: 220°C

Czas wypieku: około 35 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

