



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **efektowny rustykalny wygląd pieczywa**
- ✓ **oryginalny i niepowtarzalny zapach i smak**

CHLEB



TRADYCYJNY

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji pieczywa
pszennego*

TRADYCYJNY przywodzi na myśl dawne domowe wypieki z prawdziwego wiejskiego pieca chlebowego. Mieszanka pozwala na przygotowywanie produktów opartych na ludowych recepturach i wedle starodawnych metod – gdzie najważniejszym składnikiem jest czas. Długie prowadzenie ciasta oprócz niepowtarzalnego smaku pozwala uzyskać lepszą, porowatą strukturę pieczywa, wymyślne rustykalne spęknięcia, a finalnie jest gwarancją długotrwałej świeżości.

SPOSÓB STOSOWANIA

10% w stosunku do mąki, czyli 10 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 10 kg

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


LESAFFRE

TRADYCYJNY

MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji pieczywa
pszennego



ZALETY

- ✓ oryginalny smak i aromat pieczywa, dzięki zastosowaniu naturalnego zakwasu pszennego
- ✓ efektowny rustykalny wygląd pieczywa
- ✓ długotrwała świeżość wypiekanych produktów
- ✓ dobra wydajność mieszanki



CHLEB

RECEPTURY	Bagietka tradycyjna	Bułka tradycyjna	Chleb tradycyjny
Mąka pszenna typ 500	900 g	1000 g	700 g
Mąka żytnia typ 720	100 g	–	300 g
Mieszanka Tradycyjny	100 g	100 g	100 g
Drożdże	20 g	20 g	20 g
Woda	750 g	650 g	800 g
RAZEM	1870 g	1770 g	1920 g
S P O S Ó B W Y T W A R Z A N I A			
Miesienie	3+5	3+5	3+5
Temperatura ciasta	25-27° C	25-27° C	25-27° C
1 fermentacja (na stole)	60'	10'	45'
Dzielenie	350 g	95 g	500 g
2 fermentacja	20' → formowanie → 40'	30'	15'
Wypiek (piec trzonowy)	230° C / 18'	220° C / 10'	230° C / 30'



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.

