

WIEJSKI Z ORKISZEM

MIESZANKA PIEKARSKA
do produkcji pieczywa żytnio-pszennego z orkiszem

Mieszanka piekarska **Wiejski z Orkiszem** pozwala uzyskać chleb o tradycyjnym, rzemieślniczym charakterze i wyrazistym smaku. Wysoki udział pełnoziarnistej mąki orkiszowej (56%) sprawia, że gotowy wypiek charakteryzuje się wysoką zawartością błonnika (6 g) i białka (8,9 g). Dodatek dewitalizowanego zakwasu z pszenicy durum i żyta nadaje pieczywu głęboki aromat oraz lekko kwaskowy profil smakowy. Obecność serwatki i mleka w proszku poprawia strukturę miękiszu oraz wspiera proces rumienienia skórki. Chleb po wypieku charakteryzuje się sprężystym miękiszem i chrupiącą skórką.

BAKE
IT
EASY.

Zalety mieszanki piekarskiej:

- **prostota wykonania** – łatwa i szybka aplikacja w standardowym procesie produkcyjnym
- **stabilność i powtarzalność** – jednolita jakość wypieku niezależnie od skali produkcji
- **dobra tolerancja fermentacyjna** – szeroki zakres czasów fermentacji
- **uniwersalność** – możliwość łączenia z mąkami pszennymi i żytnimi

BAKE
FOR
CARE.

Zalety pieczywa:

- wysoka zawartość **błonnika** - wspiera prawidłowe trawienie
- źródło **fosforu i miedzi** - przyczynia się do utrzymania prawidłowego metabolizmu energetycznego
- wysoka zawartość **białka** - pomaga w utrzymaniu zdrowych kości
- naturalny smak i aromat dzięki użyciu zakwasu
- pełnoziarnisty orkisz jako cenione źródło składników mineralnych



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.**

CHLEB FOREMKOWY



SPOSÓB STOSOWANIA

40% czyli 40 kg mieszanki na 60 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

		CHLEB FOREMKOWY
RECEPTURA	Mieszanka Wiejski z Okiszem	400 g
	Mąka żytnia 720	400 g
	Mąka pszenna 750	200 g
	Drożdże Lesaffre	30 g
	Ritesa	10 g
	Woda	850 – 900 g
	Razem	1890 – 1940 g
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	5' + 5'
	Temperatura ciasta	30°C
	Fermentacja wstępna (temperatura otoczenia)	20 - 30 min
	Dzielenie	dowolne
	Formowanie	foremka
	Fermentacja właściwa (30 °C / 80%)	40 - 50 min
	Wypiek (piec trzonowy) z zaparowaniem	220 - 200°C 35-50 min

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!