

ORKISZOWY 100%

MIESZANKA PIEKARSKA
do produkcji pieczywa orkiszowego

ORKISZOWY 100% to profesjonalna mieszanka piekarska stworzona do wypieku aromatycznego pieczywa orkiszowego o wyrazistym, naturalnym smaku. Bazuje na mące orkiszowej pełnoziarnistej (57%) oraz starannie dobranych ziarnach, które nadają wypiekowi charakter i bogatą strukturę. Pieczywo na bazie mieszanki jest źródłem cynku, selenu i potasu, stanowiąc wartościowe uzupełnienie zbilansowanej diety. Wyróżnia się wysoką zawartością błonnika, białka, fosforu, magnezu, miedzi oraz manganu, wynikającą z bogatego składu surowcowego. Mieszanka umożliwia produkcję pieczywa o sprężystym mięksiszu i chrupiącej skórce. Zapewnia stabilność procesu technologicznego i powtarzalną jakość wypieków.



Zalety mieszanki piekarskiej:

- 100% mieszanki - bez dodatku mąki
- stabilna receptura zapewniająca powtarzalność wypieków
- dobra tolerancja technologiczna ciasta
- odpowiednia do pieców trzonowych i innych systemów wypieku



Zalety pieczywa:

- wysoka zawartość magnezu - przyczynia się do zmniejszenia uczucia zmęczenia i znużenia oraz pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego i mięśni
- wysoka zawartość fosforu - pomaga w utrzymaniu zdrowych kości i zębów oraz przyczynia się do utrzymania prawidłowego metabolizmu energetycznego
- wysoka zawartość miedzi i manganu - pomagają w ochronie komórek przed stresem oksydacyjnym
- wysoka zawartość błonnika pokarmowego i białka
- źródło cynku i selenu - pomagają w prawidłowym funkcjonowaniu układu odpornościowego oraz w ochronie komórek przed stresem oksydacyjnym
- źródło potasu - pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego i mięśni oraz w utrzymaniu prawidłowego ciśnienia krwi



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

100% mieszanki bez dodatku mąki.

		CHLEB FOREMKOWY
RECEPTURA	Mieszanka Orkiszowy 100%	1 000 g
	Drożdże Lesaffre	30 g
	Woda	800 g
	Razem	1 830 g
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	5' + 10'
	Temperatura ciasta	30 °C
	Fermentacja wstępna (temperatura otoczenia)	15 - 20 min
	Dzielenie	dowolne
	Formowanie	foremka
	Fermentacja właściwa (30°C / 80%)	20 - 30 min
	Wypiek (piec trzonowy) z zaparowaniem	220 °C 35 - 45 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



2026.02



Współpracując z Lesaffre,
odkryjesz swoją piekarnię
na nowo!