

BIESIADNY

MIESZANKA PIEKARSKA
do produkcji pieczywa mieszanego

Chleb *Biesiadny* przygotowany na bazie tej mieszanki wyróżnia się wyjątkowym smakiem i aromatem, które zawdzięcza starannie dobranym dodatkom, takim jak płatki ziemniaczane oraz pieczona cebulka. To połączenie nadaje wypiekowi wyrazisty, lekko rustykalny charakter, idealnie wpisujący się w oczekiwania współczesnych konsumentów. Mieszanka *Biesiadny* posiada czystą etykietę, co stanowi istotną wartość dla klientów poszukujących prostych i przejrzystych składów. Gotowe pieczywo zachwyca delikatnym, wilgotnym i równomiernym miękiszem, a także długotrwałą świeżością. Z technologicznego punktu widzenia produkt zapewnia zwiększoną tolerancję ciasta na obróbkę mechaniczną, co znacząco ułatwia proces produkcji i gwarantuje powtarzalną, wysoką jakość każdej partii. Dodatkową zaletą jest jego uniwersalność - mieszanka doskonale sprawdza się zarówno w produkcji chleba, jak i bułek, z możliwością zastosowania wariantu z prażoną cebulą lub bez. Co więcej, wypieki stanowią wartościowe uzupełnienie codziennej diety - są źródłem białka, fosforu i miedzi oraz charakteryzują się wysoką zawartością manganu.



Zalety mieszanki piekarskiej:

- czysta etykieta
- zwiększona tolerancja ciasta na obróbkę mechaniczną
- powtarzalna jakość produktu
- ułatwienie procesu produkcji



Zalety pieczywa:

- wyjątkowy smak i aromat uzyskany, dzięki dodatkowi płatków ziemniaczanych i pieczonej cebulki
- delikatny, wilgotny i równomierny miękisz
- długotrwała świeżość
- wysoka zawartość manganu
- źródło białka, fosforu i miedzi



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 BIESIADNY



CHLEB BIESIADNY Z CEBULĄ



SPOSÓB STOSOWANIA

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

	CHLEB BIESIADNY	CHLEB BIESIADNY Z CEBULĄ	BUŁKA BIESIADNA	BUŁKA BIESIADNA Z CEBULĄ
RECEPTURA	Mieszanka Biesiadny	300 g	300 g	300 g
	Mąka pszenna typ 500	-	-	700 g
	Mąka pszenna typ 750	600 g	600 g	-
	Mąka żytnia typ 720	100 g	100 g	-
	Drożdże	40 g	40 g	45 g
	Ritesa	6 g	6 g	-
	Cebula prażona	-	50 g	-
	Woda	620 - 670 g	640 - 690 g	510 - 560 g
Razem	1666 - 1716 g	1736 - 1786 g	1555 - 1605 g	1625 - 1675 g
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	4' + 7'	4' + 7'	3' + 8'
	Temperatura ciasta	26 - 28 °C	26 - 28 °C	26 - 28 °C
	Fermentacja wstępna (temp. otoczenia)	20'	20'	10'
	Dzielenie	wg uznania	wg uznania	wg uznania
	Formowanie	wg uznania	wg uznania	wg uznania
	Fermentacja właściwa (30 °C / 80%)	40 - 50'	40 - 50'	45 - 55'
	Wypiek (piec trzono- wy, z zaparowaniem)	25 - 30' / 200 °C	25 - 30' / 200 °C	13 - 15' / 220 °C
				13 - 15' / 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!