



POWSZEDNI Z ZIARNAMI

MIESZANKA PIEKARSKA
do produkcji pieczywa mieszanego z ziarnami

Pieczywo przygotowane na bazie mieszanki **POWSZEDNI Z ZIARNAMI** to gwarancja wyjątkowego smaku i aromatu pieczywa, które zachwyci nawet najbardziej wymagających klientów. Dzięki zawartości ziaren wypieki są źródłem białka, cynku, selenu, fosforu i magnezu, a także charakteryzują się wysoką zawartością błonnika pokarmowego, miedzi oraz manganu. Pieczywo przygotowane z tej mieszanki wyróżnia się wilgotnym, równomiernym mięszkiem oraz apetyczną, chrupiącą skórką. Długotrwała świeżość sprawia, że produkt zachowuje swoje walory przez dłuższy czas, co przekłada się na zadowolenie klientów i mniejsze straty. Dodatkowym atutem jest unikalny kolor mięszku i skórki, uzyskany dzięki starannie dobranej kombinacji słodów. Z punktu widzenia produkcji mieszanka zapewnia zwiększoną tolerancję ciasta na obróbkę mechaniczną, co znacząco ułatwia proces technologiczny i pozwala osiągnąć powtarzalną, wysoką jakość wypieków przy każdej partii.



Zalety mieszanki piekarskiej:

- zwiększona tolerancja ciasta na obróbkę mechaniczną
- powtarzalna jakość produktu
- ułatwienie procesu produkcji
- duża zawartość ziaren



Zalety pieczywa:

- wysoka zawartość błonnika pokarmowego, miedzi i manganu
- źródło białka, cynku, selenu, fosforu i magnezu
- wyjątkowy smak i aromat pieczywa
- unikalny kolor mięszku i skórki uzyskany dzięki kombinacji słodów
- długotrwała świeżość
- wilgotny i równomierny mięszek
- chrupiąca skórka



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
KOSZYCZKOWY

SPOSÓB STOSOWANIA

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

	CHLEB KOSZYCZKOWY	
RECEPTURA	Mieszanka Powszedni z ziarnami	400 g
	Mąka pszenna typ 750	500 g
	Mąka żytnia typ 720	100 g
	Drożdże Lesaffre	30 g
	Ritesa / Kontinol paste	3 g
	Woda	550 – 580 g
Razem	1 583 – 1 613 g	
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	4' + 7'
	Temperatura ciasta	28 - 30°C
	1 fermentacja (temperatura otoczenia)	20'
	Dzielenie	wg uznania
	Formowanie	wg uznania
	2 fermentacja (30 °C / 80%)	40' – 50'
Wypiek (piec trzonowy)	30' / 210 °C z zaparowaniem	



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

2026.04



Współpracując z Lesaffre,
odkryjesz swoją piekarnię
na nowo!