

DOMOWY

MIESZANKA PIEKARSKA do produkcji pieczywa mieszanego

*DOMOWY to mieszanka piekarska, która łączy nowoczesną technologię z rzemieślniczym charakterem wypieku. Dzięki niskiemu dozowaniu na poziomie 20%, produkt jest wydajny i ekonomiczny w codziennej produkcji. Ciasto wyróżnia się wysoką tolerancją na obróbkę mechaniczną, co zapewnia komfort pracy i elastyczność na każdym etapie procesu. Prosta, przejrzysta receptura oraz łatwa obróbka sprawiają, że przygotowanie wypieków to szybki, nieskomplikowany proces, a powtarzalna jakość gwarantuje doskonałe rezultaty za każdym razem. Efektem jest rustykalne pieczywo o wyjątkowym smaku i bogatym aromacie, o delikatnym, wilgotnym mięksiszu z apetycznymi, dużymi porami. Dodatkowym atutem jest długotrwała świeżość wypieków. Bochen **DOMOWY** wyróżnia się również wysoką zawartością selenu, a także jest źródłem białka, manganu i fosforu. To idealne pieczywo dla konsumentów, którzy cenią sobie smak, jakość i wartości odżywcze w codziennej diecie.*



Zalety mieszanki piekarskiej:

- niskie dozowanie (20%)
- zwiększona tolerancja ciasta na obróbkę mechaniczną
- powtarzalna jakość produktu
- prosta receptura
- prosta obróbka



Zalety pieczywa:

- wyjątkowy smak i aromat uzyskany dzięki dodatkowi mleka w proszku
- delikatny, wilgotny mięksisz o dużych porach
- długa świeżość pieczywa
- rustykalny wygląd
- wysoka zawartość selenu
- źródło białka, manganu i fosforu
- pieczywo idealne zarówno dla osób młodych i aktywnych, jak i dla seniorów



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
DOMOWY

SPOSÓB STOSOWANIA

20% czyli 20 kg mieszanki na 80 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

		Chleb Domowy
RECEPTURA	Mieszanka Domowy	200 g
	Mąka pszenna typ 750	800 g
	Drożdże Lesaffre	25 g
	Ritesa / Kontinol paste	5 g
	Woda	680 - 720 g
	Razem	1 710 - 1750 g
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	4' + 12'
	Temperatura ciasta	26 - 28 °C
	Fermentacja wstępna (temp. otoczenia)	50 - 60 '
	Dzielenie	wg uznania
	Formowanie	wg uznania
	Fermentacja właściwa (30 °C/80%)	20 - 30'
	Wypiek (piec trzonowy, z zaparowaniem)	32' / 210 -> 190 °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

2026.05



Współpracując z Lesaffre,
odkryjesz swoją piekarnię
na nowo!