

HELIOS PROTEINOWY

MIESZANKA PIEKARSKA
do produkcji pieczywa pszennego wysokobiałkowego

Helios Proteinowy *to* ***wysokobiałkowa mieszanka piekarska*** *do wypieku pełnowartościowego chleba pszennego. Dzięki starannie dobranym składnikom – mące wysokobiałkowej, glutenowi, nasionom słonecznika, siemieniu lnianemu i pestkom dyni – pieczywo ma naturalny smak, aromat oraz delikatny, sprężysty miękisz.*

Chleb przygotowany na bazie tej mieszanki jest ***źródłem cynku, fosforu, magnezu i błonnika pokarmowego (5,5 g). Wyróżnia się również wysoką zawartością miedzi, manganu oraz białka (20 g).*** *Idealny dla osób aktywnych, dbających o zbilansowaną dietę. Wystarczy zmieszać mieszankę z wodą, drożdżami i mąką pszenną, by w łatwy sposób przygotować odżywczy chleb.*

BAKE IT EASY. WITH LESAFFRE

Zalety mieszanki piekarskiej:

- **długotrwała** świeżość gotowego wyrobu
- **charakterystyczny** smak i aromat pieczywa
- **naturalny** kolor skórki
- **zwiększona wydajność** ciasta
- **zwiększona tolerancja** ciasta na obróbkę mechaniczną

BAKE FOR CARE. WITH LESAFFRE

Zalety pieczywa:

- źródło cynku
- źródło fosforu
- źródło magnezu
- źródło błonnika pokarmowego 5,5 g
- wysoka zawartość miedzi
- wysoka zawartość manganu
- wysoka zawartość białka 20 g

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

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

		CHLEB KOSZYCZKOWY
RECEPTURA	**Mieszanka Helios Proteinowy**	**600 g**
	Mąka pszenna 750	400 g
	Drożdże Lesaffre	**30 g**
	Woda	**700-750 g**
	RAZEM:	**1 730 – 1 780 g**
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	4′+ 9′
	Temperatura ciasta	26 - 28°C
	Fermentacja wstępna (temperatura otoczenia)	10′-15′
	Dzielenie	dowolne
	Formowanie	wg uznania
	Fermentacja właściwa (30 °C / 80%)	40′
	Wypiek (piec trzonowy, z zaparowaniem)	210 °C / 30′



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

2026.11



Współpracując z Lesaffre, odkryjesz swoją piekarnię na nowo!

Lesaffre Polska S.A. · 46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska · tel. +48 (77) 418 82 80, www.lesaffre.pl