

Z PEŁNEGO PRZEMIAŁU

MIESZANKA PIEKARSKA
do produkcji pieczywa pszenno-żytniego pełnoziarnistego

Profesjonalna mieszanka do produkcji wysokiej jakości chleba pszenno-żytniego pełnoziarnistego. Zawiera starannie dobrane składniki: mąkę pszenną i wysokobiałkową, dewitalizowany zakwas żytni (produkt przemiału żyta) oraz mleko odtłuszczone i serwatkę w proszku.
Chleb wypiekany z tej mieszanki ma niski indeks glikemiczny (54,15%) i jest bogaty w błonnik pokarmowy, mangan oraz miedź. Stanowi źródło białka, cynku, fosforu, magnezu i selenu. Dzięki mąkom pełnoziarnistym i zakwasowi żytniemu charakteryzuje się naturalnym, pełnym smakiem. Przeznaczona wyłącznie do użytku profesjonalnego. Zapewnia powtarzalną jakość i doskonałe właściwości technologiczne. Idealna dla piekarni ceniących naturalny skład i wartości odżywcze pieczywa.

Zalety mieszanki piekarskiej:

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

Zalety pieczywa:

- **wyjątkowy** smak i aromat
- **długotrwała** świeżość
- **niski indeks** glikemiczny 54,15%
- **wysoka** zawartość błonnika, manganu oraz miedzi
- **źródło** białka, fosforu, magnezu, cynku, selenu

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

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

		CHLEB FOREMKOWY
RECEPTURA	**Mieszanka Z Pełnego Przemiału**	**300 g**
	Mąka graham typ 1850	250 g
	Mąka orkiszowa typ 1850	250 g
	Mąka żytnia razowa typ 2000	200 g
	Drożdże Lesaffre	**30 g**
	Woda	900 – 950 g
WYTWARZANIE	Miesienie (spirala)	4' + 12'
	Temperatura ciasta	28 °C – 30 °C
	Fermentacja wstępna (temperatura otoczenia)	15' – 30'
	Dzielenie	dowolne
	Formowanie	foremka
	Fermentacja właściwa (30 °C / 80%)	25' – 40'
	Wypiek piec trzonowy	210°C 35' – 40'



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