



INVENTIS[®]
CREATIVE BAKING SOLUTIONS

- ✓ **Здравословен микс от 8 зърна със семена**
- ✓ **Богат на фибри**
- ✓ **С натурален ръжен квас**



8 зърна

Многозърнест микс за производство на хляб и хлебни изделия със семена

Характеристики: Миксът съдържа богато разнообразие от зърнени култури и семена:

Ленено семе, овесени ядки, ечемик, просо, слънчоглед, мак, соя и пшенични трици. Тази специално разработена комбинация е предназначена за хора с отношение към здравословно хранене и активен начин на живот. Добавеният натурален ръжен квас подсилва вкуса и аромата на крайните изделия.

Богатата му рецептура е създадена за производство на разнообразни печива като хляб, закуски, погачи и др.

Дозировка: 10%-40% спрямо брашното

Нетно количество: 25кг

Произведено в ЕС



Лесафр България ЕООД
Гр. София, Бул. Искърско шосе 7, сграда 6, офис 1
Телефон: +359 2 873 14 39
E-mail: office.bg@lesaffre.com
www.lesaffre.bg · www.zamayata.info · www.pechiva.bg

РЕЦЕПТИ

	g
Накиснат 8 зърна (2кг микс + 1,32л вода)	3.320 g
Бяло/Типово/Пълнозърнесто брашно	10.000 g
Сол	200 g
Мая	400 g
Подобрител	30 g
Вода	ca 5.000 g
Общо	ca 18.950 g

ПОЯСНЕНИЯ

Температура на тестото	ca. 27 - 28° C
Ферментация	60 минути

100% микс се накисва в 66% вода.
Изчаква се 20-30 минути и се добавя директно към основната рецепта

Температура на печене	220° C до 180° C
Време на изпичане	в зависимост от грамажа

Опаковка:
Чувал

25 кг