



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS

- ✓ Високо съдържание на лимец
- ✓ За пълнозърнест хляб
- ✓ Съдържа ръжен квас



DINKELBROT MIX

Микс за производство на хляб и хлебни изделия с лимец

Характеристики: Миксът има високо съдържание на лимец /21%/ и ръжен квас. Тази здравословна комбинация позволява приготвянето на печива, насочени към потребители с високи изисквания. Предназначен е за производство на пълнозърнести тъмни хлябове. Комбинацията от малцови брашна подсилва вкуса и аромата на хляба.

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

Дозировка: 15% спрямо брашното

Нетно количество: 25кг

Произведено в ЕС

РЕЦЕПТИ

	g
Dinkelbrot mix	1.500 g
Пшенично брашно	10.000 g
Сол	200 g
Мая	350 g
Вода	6.000 g
Общо	18.050 g

ПОЯСНЕНИЯ

Температура на тестото	са. 27 - 28° C
Ферментация	60 минути 220° C
Температура на изпичане	
Време за изпичане	в зависимост от грамажа



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

Опаковка:
Чувал

25 КГ