



BROODT MIX – CHLEB DAR ZIAREN

INFORMACJE OGÓLNE

Mieszanka piekarnicza do produkcji wysokiej jakości chlebów i pieczywa, jak **CHLEB DAR ZIAREN**.

W składzie mieszanki znajduje się 8 ziaren stanowiących aż 31% masy:

- ORKISZ (pradawna pszenica)
- QUINOA (komosa ryżowa)
- AMARANTUS
- CHIA (szałwia hiszpańska)
- SŁONECZNIK
- GRYKA
- SIEMIE LNIANE
- OWIES (bezlistkowy, nowej generacji)

Produkt na zakwasie orkiszowym, zawiera naturalny słód żytni. Dzięki ziarnom i zakwasowi pozostaje bardzo długo świeży, ma aromatyczny, wilgotny miękisz i jest doskonały w smaku.

SKŁADNIKI

mąka PSZENNA, mąka PSZENNA ORKISZOWA pełnoziarnista, słonecznik nasiona łuskane, GLUTEN PSZENNY, siemię lniane, płatki OWSIANE, zakwas (PSZENICA ORKISZ, kultury startowe), mąka ŻYTNIA, płatki PSZENNE ORKISZOWE, mąka gryczana, sól, komosa ryżowa (quinoa), nasiona szalwii hiszpańskiej (chia), ziarno amarantusa, emulgator E472e, E481, karmelizowany cukier, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy E300, enzymy

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
39549	20 kg	Worek	600

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj	Wartość
Energia (kJ)	1,647.00
Energia (kcal)	393.00
Tłuszcz (g)	13.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	2.60
Węglowodany (g)	46.80
Cukry (g)	2.40
Błonnik (g)	8.50
Białko (g)	19.10
Sól (g)	3.12

METODA

Grupa ciasto	
Składnik	KG
Broodt MIX	0.700
Mąka pszenna T550	1.300
Słonecznik nasiona łuskane	0.500
Drożdże prasowane	0.060
Sól biała	0.040
Woda	1.300
Waga całkowita: 3.900	
Grupa dodatki	
Składnik	KG
Hafie W6000	0.500
Woda	1.000
Waga całkowita: 1.500	

DESCRIPTION

Ziarna Hafie W6000 zalać wodą dzień przed wykonaniem receptury odważyć składniki na ciasto, miesienie (maszyna spiralna): 5 min na wolnych obrotach; 7 min na szybkich obrotach, po zakończeniu mieszania dodać namoczone ziarno i mieszać 2 min. na wolnych obrotach, temperatura ciasta: 26 °C, leżakowanie w dzieży 45-50 min, podzielić ciasto na kęsy, naważka 450g, wstawić do garowni; temp. ok. 32°C, wilgotność 70%, czas ok. 50 min, wstawić do pieca i zaparować przez ok. 10 s, temp. startowa pieca 230°C (hert) temp. wypieku 210°C, piec przez 10 min, otworzyć zasuwę umożliwiającą ucieczkę pary i piec przez kolejne 35 min,

DODATKOWE INFORMACJE

Dar Ziaren to doskonały chleb



PRZECHOWYWANIE

ciemnym i suchym miejscu
(<25 °C)



OKRES

PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

270 dni



RODZAJ

sypki



ALERGENY

gluten, pszenica,
orkisz, żyto, owies



KATEGORIA

Mieszanki Piekarskie



SKŁADNIKI

Dla wegetarian



GOTOWY PRODUKT

chleb, wyroby piekarnicze