



CHLEB ORKISZOWY MIX

INFORMACJE OGÓLNE

Mieszanka przygotowana w oparciu o prądawne ziarno orkiszowe, zawiera zakwas pszenicy durum i jest bogata w minerały oraz błonnik pokarmowy.

Chleb wypiekany na naturalnym zakwasie żytnim i mące pszennej ma delikatny smak, wilgotny miękisz pozostaje długo świeży a chrupiąca skórka i całe ziarna słonecznika dodane do wypieku dają mu wyjątkowy charakter.

SPOSÓB UŻYCIA

Gotowa mieszanka, należy dodać mąkę, wodę i drożdże. Opcjonalnie słonecznik.

SKŁADNIKI

mąka PSZENNA ORKISZOWA pełnoziarnista, słonecznik nasiona łuskane, suszony ZAKWAS (PSZENICA durum), PSZENICA ORKISZ łamana, mąka ze słodu JĘCZMIENNEGO, kukurydza łamana, mąka PSZENNA, sól, błonnik cytrusowy

OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
390210	20 kg	Worek	600 kg (30 x 20 kg)

WARTOŚCI ODŻYWCZE

Rodzaj

	Wartość
Energia (kJ)	1,445.00
Energia (kcal)	345.00
Tłuszcz (g)	9.00
Kwasy tłuszczowe nasycone (g)	2.00
Węglowodany (g)	55.00
Cukry (g)	8.50
Białko (g)	11.00
Sód (g)	1.00
Sól (g)	2.48

METODA

Grupa Receptura podstawowa

Składnik	KG	%
Orkiszowy Mix	2.000	27.50
Mąka pszenna T550	1.000	13.80
Zakwas żytni naturalny	1.000	13.80
Woda	2.700	37.10
Słonecznik nasiona łuskane	0.500	6.90
Sól biała	0.040	0.60
Drożdże prasowane	0.030	0.40

Waga całkowita: 7.270

DESCRIPTION

- odważyć składniki na ciasto, - miesienie (maszyna spiralna): 5 minut na wolnych obrotach; 8 minut na szybkich obrotach, - temperatura ciasta: 27°C, - leżakowanie w dzieży 15 minut, - podzielić ciasto na kęsy, naważka chleba 0,600 kg - wstawić do garowni; temp. ok. 30°C, wilgotność 70%, czas ok. 45 minut, - wypiek piec temp. 230°C - czas wypieku 40 minut



PRZECHOWYWANIE

W suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu, T< 50°C



OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

240 dni



RODZAJ

sypki



ALERGENY

gluten, pszenica, jęczmień



KATEGORIA

Mieszanki Piekarskie



SKŁADNIKI

Dla wegan, Dla wegetarian



GOTOWY PRODUKT

bułka, chleb, wyroby piekarnicze