BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl

# IG MIX BAKELS

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl

# INFORMACJE OGÓLNE

Dzięki mieszance IG MIX BAKELS – w prosty i szybki sposób możemy wyprodukować wieloziarniste pieczywo o niskim indeksie glikemicznym. Produkty tego typu są bardzo cenione przez konsumentów dbających nie tylko o smak, ale również o jakość spożywanego jedzenia. Z tego powodu Chleb IG powinien znaleźć się w diecie każdego, kto chce odżywiać się racjonalnie. Skrót IG pochodzi od określenia „indeks glikemiczny”, który jest parametrem klasyfikującym żywność pod kątem wpływu na poziom cukru we krwi. Produkty, które podnoszą poziom cukru we krwi powoli i nieznacznie – oznaczane są w skali IG niskimi wartościami, natomiast te, które działają szybko i bardzo podnoszą poziom cukru – mają wysoki wskaźnik IG. Żywność o niskim IG zapewnia organizmowi stały, niewielki dopływ energii, czyli sprawia, że dłuższy czas czujemy się syci. Produkty wysokie w skali IG dają tzw. bombę energetyczną, co oznacza, że po chwilowej sytości szybko znów stajemy się głodni i sięgamy po przekąskę.

Kompozycja ziaren zawartych w mieszance – ziarna dyni, siemienia lnianego i słonecznika – w połączeniu z otrębami pszennymi i płatkami owsianymi. Mieszanka ta nadaje wypiekom bardzo intensywny aromat i wyrazisty smak oraz doskonałą gruboziarnistą, otwartą strukturę. Wieloziarnisty charakter wypieków oznacza, że oprócz energii znajdziemy tutaj również większą ilość innych elementów ważnych z żywieniowego punktu widzenia – Chleb IG jest źródłem białka i źródłem błonnika pokarmowego. Jednocześnie charakteryzuje się niską zawartością cukrów prostych oraz tłuszczów nasyconych. Dzięki temu Chleb IG jest dobrym wyborem dla osób chcących stosować w swojej kuchni zasady piramidy żywienia, a coraz większa świadomość społeczeństwa w tym zakresie powoduje, że zapotrzebowanie na żywność zawierającą „cenne” całe ziarna stale rośnie.

Skład mieszanki oraz receptura i metoda wypieku mają rekomendację naukowców Oxford Brookes University. Na tę okoliczność został wystawiony certyfikat uczelni, który poświadcza, że przy zachowaniu rekomendowanej receptury wysokość wskaźnika IG dla Chleba IG będzie miała niską wartość na poziomie **46**.

# SPOSÓB UŻYCIA

Gotowa mieszanka do użycia wg receptury

# SKŁADNIKI

mąka PSZENNA, słonecznik nasiona łuskane, siemię lniane, GLUTEN PSZENNY, dynia nasiona, płatki OWSIANE, mąka ŻYTNIA, cukier, zakwas piekarski PSZENNY suszony, otręby PSZENNE, sól, emulgator E472e, E322, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy E300, enzymy

# OPAKOWANIE

| Kod | Rozmiar | Rodzaj | Liczba na palecie |
|---|---|---|---|
| 3918 | 20 kg | Worek | 720 |

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl

## WARTOŚCI ODŻYWCZE

| Rodzaj | Wartość |
|---|---|
| Energia (kJ) | 1,800.00 |
| Energia (kcal) | 430.00 |
| Tłuszcz (g) | 21.00 |
| Kwasy tłuszczowe nasycone (g) | 3.00 |
| Węglowodany (g) | 36.00 |
| Cukry (g) | 4.50 |
| Białko (g) | 19.00 |
| Sól (g) | 2.91 |

## METODA

| | |
|---|---|
| Grupa ciasto | |
| Składnik | KG |
| Chleb IG MIX | 1.000 |
| Mąka pszenna T750 | 1.000 |
| Drożdże prasowane | 0.060 |
| Woda | 1.000 |
| **Waga całkowita** | 3.060 |

## DESCRIPTION

- odważyć składniki na ciasto, - miesienie (maszyna spiralna): 4 min na wolnych obrotach; 4 min na szybkich obrotach, - temperatura ciasta: 26 - 28°C, - leżakowanie w dzieży: 15 min, - podzielić ciasto na kęsy, naważka: chleb – 350 g, bułki - 70g - odstawić: temperatura około 30°C, wilgotność 65%, czas około 40 min, - naciąć wierzch wyrobów według uznania, - wstawić do pieca i zaparować przez ok. 20s, - temperatura startowa pieca 230°C, - temperatura wypieku 200°C, - piec przez 10 min, - otworzyć zasuwę umożliwiającą ucieczkę pary i piec przez kolejne: chleb 20 minut, bułki 5 minut - całkowity czas wypieku: chleb – 35 min.

BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pl

## PRZECHOWYWANIE

ciemnym i suchym miejscu (<25 °C)

## OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

240 dni

## RODZAJ

sypki

## ALERGENY

gluten, pszenica, owies, żyto

## KATEGORIA

Mieszanki Piekarskie

## SKŁADNIKI

Dla wegetarian

## GOTOWY PRODUKT

bułka, chleb, wyroby piekarnicze

## MARKI

Chleb IG