



inventis



RUSTİK

MAYALI EKMEK KARIŞIMI

- ✓ *Eşsiz aroma, doğal lezzet*
- ✓ *Pratik kullanım*
- ✓ *Daha kısa sürede geleneksel tatlar*



RUSTİK

Mayalı Ekmek Karışımı

Inventis Rustik mayalı ekmek karışımı, geleneksel lezzette ekmekler üretmeniz için gereken uzun fermentasyon sürelerini ortadan kaldıran benzersiz bir karışımdır.

Doğru oranlarda bir araya getirilmiş özel içeriği; sadece un, su ve tuz ile karıştırarak eşsiz aromaya sahip özel ekmekler üretmenizi ve her üretimde aynı standart lezzeti yakalamanızı garanti eder.

✓ Eşsiz Aroma, Doğal Lezzet:

Inventis Rustik mayalı ekmek karışımı ile uzun fermentasyon sürecine ihtiyaç duymadan zengin aromalı ekmekler üretebilir, müşterilerinize alternatif lezzetler sunabilirsiniz.

✓ Pratik Kullanım:

Inventis Rustik mayalı ekmek karışımı, kullanıma hazır bir karışımdır. Inventis Rustik mayalı ekmek karışımı'nı 1 çuval (50kg) un'a ilave edip su ve tuz ilave etmeniz yeterlidir.

✓ Standart Yüksek Kalite:

Inventis Rustik mayalı ekmek karışımı, üretiminde kullanılan tüm ekmeklere özel bir lezzet ve ekmek iç yapısı kazandırır. Inventis Rustik mayalı ekmek karışımı yaptığınız ekmeklerde, her üretimde aynı standardı almanızı garanti eder. Bu da müşterilerinizin her seferinde tükettiği ekmekten aynı tat, aroma ve kokuyu almasını sağlar.



FRANSIZ BAGETİ (FILE)

BİLEŞEN MİKTARI

Un	% 100	50 kg
Su	% 65	132,5 kg
Inventis Rustik ekmek karışımı	% 4	2 kg
Tuz	%1,3	0,65 kg

HAZIRLANIŞI

- **Karıştırma:** Spiral mikserde 3 + 6 dakika
- **Ön dinlendirme:** 10 dakika
- **Kesme:** 250 g'lık bezeler halinde kesip gevşek bir şekilde yuvarlayınız.
- **Dinlendirme:** 15 dk
- **Şekil verme:** El ile Fransız baget şeklini veriniz
- **Fermantasyon:** 28°C'de, %70 bağıl nemde 60 dk
- **Bıçak atma**
- **Pişirme:** Döner fırında, 210 °C'de 16 dk (buhar vererek)

DUYUSAL ANALİZ

- Çıtır ekmek kabuğu
- Daha elastik ve yumuşak bir ekmek içi
- Kendine has rustik ekmek kokusu



TRABZON EKMEĞİ




BİLEŞEN MİKTARI

Un	% 100	50 kg
Su	% 70	35 kg
Inventis Rustik ekmek karışımı	% 4	2 kg
Tuz	%1,3	0,65 kg

HAZIRLANIŞI

- **Karıştırma:** Spiral mikserde 3 + 10 dk
- **Ön Dinlendirme:** 30 dk
- **Kesme:** 1000 g
- **Şekil verme:** Trabzon ekmeği
- **Fermantasyon:** 90 dk (Oda sıcaklığında, üzeri kapalı şekilde)
- **Bıçak atma**
- **Pişirme:** Matador fırında 250°C ile başlanıp, 10 dk sonra fırın üst ve alt ısı 220°C-210°C'ye getirilerek yaklaşık 50-60 dk

DUYUSAL ANALİZ

-  Homojen ve düzenli ekmek içi yapısı
-  Elastik bir iç yapı
-  Kendine has rustik ekmek kokusu

RUSTİK

Mayalı Ekmek Karışımı



KURU KAYISI VE CEVİZLİ EKMEK




BİLEŞEN MİKTARI

Un	% 100	50 kg
Su	% 70	35 kg
Inventis Rustik ekmek karışımı	% 4	2 kg
Tuz	%1,3	0,65 kg
Kuru kayısı	% 13	6,57 kg
Ceviz	% 13	6,57 kg
Tarçın	% 0,26	0,1349 kg

HAZIRLANIŞI

- **Karıştırma:** Yavaş devirde 2 dk (Hamur içerisine tüm malzemeyi ilave ettikten sonra)
- **Kesme:** 650g'lık bezeler halinde kesiniz.
- **Dinlendirme:** 15 dk
- **Şekil verme:** Yuvarlayıp sepetlere koyunuz.
- **Fermantasyon:** 45-60 dk (oda sıcaklığında)
- **Bıçak atma**
- **Pişirme:** Matador fırında 250°C ısı ve buhar verilerek başlanıp, 10 dk sonra 220°C'ye getirilerek 35-40 dk

DUYUSAL ANALİZ

-  Taneli bir ekmek içi yapısı
-  Yumuşak bir ekmek içi
-  Kendine has rustik ekmek kokusu



inventis



KÖY EKMEĞİ

BİLEŞEN MİKTARI




Un*	% 100	50 kg
Su	% 78	39 kg
Inventis Rustik ekmek karışımı	% 4	2 kg
Tuz	% 1,3	0,65 kg
Malt unu	% 0,05	0,025 kg

* 25 kg tam buğday unu + 15 kg tandır unu + 10 kg beyaz un (tip 650)

HAZIRLANIŞI

- **Karıştırma:** Spiral mikserde 3 + 9 dk
- **Ön Dinlendirme:** 45 dk
- **Kesme:** 1000 g (Çok gevşek katlanarak tekrar dinlendirilir.)
- **Dinlendirme:** 15 dk
- **Şekil Verme:** Köy Ekmeği
- **Fermantasyon:** 60 dk (Oda sıcaklığında, üzeri kapalı şekilde)
- **Bıçak atma**
- **Pişirme:** Matador fırında 250°C ile başlanıp, 10 dk sonra fırın üst ve alt ısı 220°C - 210°C'ye getirilerek yaklaşık 45-50 dk

DUYUSAL ANALİZ

-  Homojen ve düzenli ekmek içi yapısı
-  Daha elastik ve yumuşak bir ekmek içi
-  Geleneksel köy ekmeği kokusu ve tadı

RUSTİK

Mayalı Ekmek Karışımı

Inventis Rustik mayalı ekmek karışımı ile geleneksel Trabzon ekmeğinden, Fransız bagetine, İtalyan ciabattadan, Isparta ekmeğine kadar çok geniş bir yelpazede ürünler üretebilir, müşterilerinize kendine has bir aromaya sahip birçok lezzetli alternatif sunabilirsiniz.

KULLANIM ŞEKLİ

Inventis Rustik mayalı ekmek karışımı'nın kullanımı kolay ve pratiktir. 1 paket (2 kg) Inventis Rustik ekmek karışımı'nı 1 çuval (50 kg) una karıştırıp, su ve tuz ilave etmeniz yeterlidir.

İÇİNDEKİLER

Buğday unu; Kuru ekmek mayası (*Saccharomyces cerevisiae*); **Fermente edilmiş buğday unu;** Deaktif maya; Antioksidan (Askorbik asit); Un işlem maddeleri (Enzimler).

AMBALAJ

Koli içerisinde 2kg'lık 5 adet vakumlu paket.

**BAKING
CENTER**
LESAFFRE

Ürünlerimiz ile ilgili daha detaylı bilgi için 0216 508 11 10 numaralı hattımızdan Baking Center uzmanlarımız ile iletişime geçebilirsiniz.