

# Köy Ekmeği Miksi

Köy ekmeği ve geleneksel unlu mamuller için Inventis Köy Ekmeği Miksi, içeriğinde yer alan farklı un tipleri ve doğal ekşi hamur tozları sayesinde tamamen geleneksel ve doğal aromaya sahip ekmeğin üretmenizi sağlar. Bu özel formül, ekmeğin daha yumuşak bir iç yapıya sahip olmasına ve daha iyi hacim almasına yardımcı olur.

## Pratik Bilgiler:

**Kullanım dozu:** % 100

**Kullanım şekli:** Inventis Köy Ekmeği Miksi kullanıma hazır bir karışımdır.

**Ambalaj:** 25 kg kraft torba

**İçindekiler:** Buğday unu, çavdar unu, kavrulmuş çavdar malt unu, antioksidan (askorbik asit), un işlem maddeleri (enzimler)

## Köy Ekmeği

400 g'lık 85 ekmeğin

### İçindekiler

Köy Ekmeği Miksi	% 100	25 kg
Su	% 60	15 kg
Maya	% 3	0,75 kg
Tuz	% 1,5	0,38 kg

### Hazırlanışı



#### YOĞURMA

Spiral mikser : 2 + 8 dk  
Çatal Mikser : 25 dk



#### DİNLENDİRME 10 dk



#### KESME 480 g



#### ŞEKİL VERME

Manuel veya makina ile



#### FERMANTASYON 28°C'de ve %80 nemde 60 dk



#### PİŞİRME 240°C'de 25-30 dk (taban fırın)



# Köy Ekmeği Miksi

## KÖY EKMEĞİ VE GELENEKSEL UNLU MAMULLER İÇİN

**Inventis Köy Ekmeği Miksi, farklı üretim tekniklerine uygundur. Direkt proses, gecikmeli fermantasyon ya da donuk ürün üretim tekniklerinden istediğinizle kaliteli son ürünlere ulaşabilirsiniz.**

## ÇEŞİTLİLİĞİ ARTTIRACAK ÇÖZÜMLER



### Miksler

Kullanıma hazır karışım olduğundan ekstra ham madde eklemekten yeni ekme çeşitlerinizi kolaylıkla üretebilirsiniz. Yalnızca maya, su ve tuz ilave etmeniz yeterlidir.



### Blendler

Tek bir blend ile onlarca çeşit ekme üretebilirsiniz. Mayası içinde olan karışıma sadece un, tuz ve su eklemeniz yeterlidir.

- ✓ **Geleneksel Lezzet ve Zengin Aroma:** İçeriğindeki farklı un tipleri ve doğal ekşi hamur tozları sayesinde tamamen geleneksel ve doğal aromaya sahip iştah açıcı yüksek ekme üretmenizi sağlar.
- ✓ **Yüksek Su Kaldırma Kapasitesi:** İçeriğindeki ham maddeler sayesinde hamurun daha kolay işlenmesini ve daha fazla ekme elde etmenizi sağlar. Ayrıca ekmeğin hacmini geliştirir ve daha yumuşak bir iç yapısı sağlar.
- ✓ **Hızlı ve Pratik Kullanım:** Kullanıma hazır bir karışım olduğundan dışarıdan başka ilave ham maddeler eklemenize gerek yoktur. Böylece yeni ekme çeşitleri üretiminde büyük kolaylık sağlar.



## Inventis Blend ve Mikslerini Keşfet!

Inventis'in farklı çözümleri ile ihtiyacınıza uygun ekmeği hazırlayın, raflarınızı zenginleştirin, müşterilerinizi mutlu edin.

## BAKING CENTER

LESAFFRE

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