

Çiya Ekmeği

Miksi

Çiya tohumu, düşük kalorili olmasının yanı sıra iyi bir Omega 3 kaynağı olması ile bilinir. Inventis Çiya Ekmeği Miksi, çiya tohumu, keten tohumu, ayçekirdeği içi gibi farklı tohumlara ek olarak içeriğindeki siyez unu, durum buğdayı ekşi hamuru sayesinde zengin içerikli ekmekler üretmenize yardımcı olur.

Pratik Bilgiler:

Kullanım dozu: %100

Kullanım şekli: Inventis Çiya Ekmeği Miksi, kullanıma hazır bir karışımdır. %100 kullanılması önerilir.

İçindekiler: Tam tane durum buğday unu, siyez buğday unu, çiya tohumu, ekşi hamur unu, ayçekirdek içi, keten tohumu, tahıl taneleri, durum buğday ekşi hamur unu, enzimler.



25 kg kraft torba



Çiya Ekmeği

İçindekiler

Çiya Ekmeği Miksi	%100	10 kg
Su	%60	6 kg
Maya	%3	0,3 kg
Tuz	%1,3	0,13 kg

400 g'lık 88 ekmek



Hazırlanışı



YOĞURMA

Spiral mikser : 3 + 8 dk
Çatal Mikser : 20 - 25 dk



DİNLENDİRME 10 dk



KESME 200 - 500 g



ŞEKİL VERME

Yuvarlak veya Baston



FERMANTASYON

30-35°C'de ve
%80-85 nemde 60 dk



PİŞİRME

220-230°C'de 30-45 dk