

Karabuğday Ekmeği

Miksi

Inventis Karabuğday Ekmeği Miksi, özenle seçilmiş tam tane karabuğday unundan elde edilmiş, farklı unlar, tahıl taneleri ve ruşeym ekşi hamur ile zenginleştirilmiş bir karışımdır. Karabuğdayın en önemli faydalarından biri de, bitkisel bir protein kaynağı olması, kolesterolü ve kan şekerini düzenlemesidir.

Pratik Bilgiler:

Kullanım dozu: %100

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

İçindekiler: Tam tane karabuğday unu, tam tane zivago cinsi durum buğday unu, keten tohumu kabartılmış öğütülmüş nohut unu, fermente edilmiş kabartılmış arpa malt unu, ruşeym ekşi hamur unu, enzimler.



25 kg kraft torba



Karabuğday Ekmeği

İçindekiler

Karabuğday Ekmeği Miksi	%100	10 kg
Su	%65-70	6,5-7 kg
Maya	%3	0,3 kg
Tuz	%1,3	0,13 kg

400 g'lık 90 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