

Rus Çavdar Ekmeđi

Miksi

Inventis Rus Çavdar Ekmeđi Miksi, içeriğinde bulundurduğu çavdar ekşi hamuru ve Rus çavdar unu sayesinde, yüksek lifli, kendine has tat ve kokuda ekmekler üretmenizi sağlar. İçeriğindeki ekşi hamur sayesinde ekmekler uzun süre tazeliğini korur.

Pratik Bilgiler:

Kullanım dozu: %100

Kullanım şekli: Inventis Rus Çavdar Ekmeđi Miksi, kullanıma hazır bir karışımıdır. %100 kullanılması önerilir.

İçindekiler: Tam tane çavdar unu, fermente edilmiş kabartılmış çavdar unu, prejelatinize çavdar unu, çavdar ekşi hamur unu, fermente edilmiş kabartılmış arpa malt unu, enzimler.



25 kg kraft torba



Rus Çavdar Ekmeđi

İçindekiler

Rus Çavdar Ekmeđi 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



YOĐURMA

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