

# Sarıbuğday Ekmeği

## Miksi

Inventis Sarıbuğday Ekmeği Miksi, yüksek hacimli ve kendine özgü sarı renkte lezzetli ekmekler üretmenizi sağlar. Sarıbuğday, bağıışıklık sistemini güçlendirmeye yardımcıdır.

### Pratik Bilgiler:

**Kullanım dozu:** %100

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

**İçindekiler:** Tam tane zivago cinsi durum buğday unu, eserial buğday unu, kabartılmış mısır unu, kabartılmış nohut unu, nohut ekşi hamur unu, enzimler.



25 kg kraft torba



## Sarıbuğday Ekmeği

### İçindekiler

Sarıbuğday Ekmeği Miksi	%100	10 kg
Su	%60-65	6-6,5 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