

# Dinkel Ekmeđi

## Miksi

Inventis Dinkel Ekmeđi Miksi, içerisinde kızıll buğday olarak da bilinen tam tane dinkel buğday unu, dinkel kırması ve dinkel unundan elde edilmiş ekşi hamur bulundurur. Bu sayede kendine has tat ve kokuda ekmekler üretmenizi sağlar. Dinkel buğdayı, özellikle sindirim sistemine oldukca iyi gelen bir buğday türüdür.

### Pratik Bilgiler:

**Kullanım dozu:** %100

**Kullanım şekli:** Inventis Dinkel Ekmeđi Miksi kullanıma hazır bir karışımdır. %100 kullanılması önerilir.

**içindekiler:** Tam tane dinkel buğdayı, dinkel kırması, iri öğütülmüş dinkel buğdayı, fermente edilmiş kabartılmış avdar unu, prejelatinize dinkel unu, dinkel ekşi hamur unu, fermente edilmiş kabartılmış arpa malt unu, fermente avdar maltı, enzimler.



25 kg kraft torba



## Dinkel Ekmeđi

### içindekiler

Dinkel Ekmeđi Miksi	%100	10 kg
Su	%65-70	6,5-7 kg
Maya	%2-3	0,2-0,3 kg
Tuz	%1,3	0,33 kg

550 g'lık 68 ekmek



### Hazırlanışı



#### YOĐURMA

Spiral mikser : 3 + 8 dk  
atal Mikser : 20-25 dk



#### DİNLENDİRME 10 dk



#### KESME 600 g



#### řEKİL VERME

Tuđla řeklinde kalıp



#### FERMANTASYON

28-30°C'de ve  
%80-85 nemde 60-70 dk



#### PİşİRME

220-230C'de 25-30 dk