

Esmer Tahıllı Ekmek

Miksi

Inventis Esmer Tahıllı Ekmek Miksi, ayçekirdek içi, keten tohumu, kabak çekirdek içi, kuru üzüm ile zenginleştirilmiş, tadı ve koyu rengiyle müşterilerinizi cezbedebileceğiniz bir ekmek miksidir.

Pratik Bilgiler:

Kullanım dozu: %70 ya da %100

Kullanım şekli: Inventis Esmer Tahıllı Ekmek Miksi kullanıma hazır bir karışımdır. %100 kullanılabildiği gibi %70 oranında da kullanabilirsiniz.

İçindekiler: Tam buğday unu, tahıl taneleri, ayçekirdek içi, keten tohumu, prejelatinize çavdar unu, kabak çekirdek içi, kuru üzüm, fermente edilmiş kabartılmış arpa malt unu, kavrulmuş malt unu, enzimler.



25 kg kraft torba



Esmer Tahıllı Ekmek

İçindekiler

Esmer Tahıllı Ekmek Miksi	%70	7 kg
Ekmeklik Buğday unu	%30	3 kg
Su	%60	6 kg
Maya	%2-3	0,2-0,3 kg
Tuz	%1,3	0,13 kg

400 g'lık 125 ekmek



Hazırlanışı



YOĞURMA

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



DİNLENDİRME 10 dk



KESME 470 g



ŞEKİL VERME

Yuvarlak/Baston



FERMANTASYON

28-30°C'de ve
%80-85 nemde 60-80 dk



PİŞİRME

230-240°C'de 20-30 dk