Kepekli Ekmek Miksi

İnventis Kepekli Ekmek Miksi, buğdayın besleyici ve yüksek lif içeren kabuk kısmı olan kepekle zenginleştirilmiştir. Herkesin severek tükettiği kepekli ekmekler üretmenizi sağlar.

Pratik Bilgiler:

Kullanım dozu: %100

Kullanım şekli: Inventis Kepekli Ekmek Miksi, kullanıma hazır bir karışımdır. %100 kullanılması önerilir.

İçindekiler: Ekmeklik buğday unu, tam buğday unu, buğday kepeği, prejelatinize nohut unu, arpa malt unu, enzimler.

20 kg kraft torba

Kepekli Ekmek

İçindekiler

Kepekli Ekmek Miksi	%100	20 kg
Su	%65-70	13-14 kg
Maya	%2-3	0,4-0,6 kg
Tuz	%1,3	0,26 kg

400 g'lık 72 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 60-70 dk

PİŞİRME
220-230C'de 25-35 dk

LESAFFRE