

# Mısır Ekmeđi

## Miksi

Inventis Mısır Ekmeđi Miksi, kendine has mısır kokusu ve lezzetinde mısır ekmekleri üretmenizi sağlar.

### Pratik Bilgiler:

**Kullanım dozu:** %100

**Kullanım Őekli:** Inventis Mısır Ekmeđi Miksi, kullanıma hazır bir karıŐımdır. %100 kullanılması önerilir.

**İçindekiler:** Tam tane mısır unu, ekmeklik buğday unu, prejelatinize mısır unu, enzimler.



25 kg kraft torba



## Mısır Ekmeđi

### İçindekiler

Mısır 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



#### ŐEKİL VERME

Yuvarlak



#### FERMANTASYON

30-35°C'de ve  
%80-85 nemde 60 dk



#### PİŐİRME

220-230°C'de 30-45 dk