

Mor Ekmek

GIDA BOYASI
İÇERMEZ

Miksi

Inventis Mor Ekmek Miksi rengini pancar, yaban mersini, böğürtlen gibi yalnızca mor renkli meyve ve sebzelerden alır. Rengiyle gözlere, ekşi hamurla zenginleştirilmiş tadıyla ise damaklara hitap edecek ekmekler üretmenizi sağlar.

Pratik Bilgiler:

Kullanım dozu: %100

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

İçindekiler: Tam tane buğday unu, mor sebze unları, mor sebze özleri, pancar unu, pancar özütü, yaban mersini unu, yaban mersini özütü, böğürtlen unu, böğürtlen özütü, durum ekşi hamur unu, enzimler.



25 kg kraft torba



Mor Ekmek

İçindekiler

Mor Ekmek Miksi	%100	10 kg
Su	%60-65	6-6,5 kg
Maya	%2-3	0,2-0,3 kg
Tuz	%1,3	0,13 kg

200 g'lık 164 ekme



Hazırlanışı



YOĞURMA

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



DİNLENDİRME 10 dk



KESME 250 g



ŞEKİL VERME

Yuvarlak/Baston



FERMANTASYON

28-30°C'de ve
%80-85 nemde 60-70 dk



PİŞİRME

220-230C'de 20-30 dk

LESAFFRE 