

Yulafly Ekmek

Miksi

Inventis Yulafly Ekmek Miksi, özenle seçilmiş tam tane yulaf unu ve farklı onların uyumlu karışımından elde edilmiş, aekirdek ii ve yulaf ezmesi gibi tahıllarla zenginleştirilmiş besleyici bir karışımdır. Yulafın en önemli faydalarından biri de tokluk hissi vermesi ve anti oksidan olmasıdır.

Pratik Bilgiler:

Kullanım dozu: %100

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

İçindekiler: Tam tane yulaf unu, ekmeklik buğday unu, aekirdek ii, prejelatinize nohut unu, arpa malt unu, yulaf ezmesi, enzimler.



25 kg kraft torba



Yulafly Ekmek

İçindekiler

Yulafly Ekmek Miksi	%100	10 kg
Su	%65-70	6,5-7 kg
Maya	%2-3	0,2-0,3 kg
Tuz	%1,3	0,13 kg

400 g'lık 90 ekmek



Hazırlanışı



YOĐURMA

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



DİNLENDİRME 10 dk



KESME 470 g



řEKİL VERME

Yuvarlak/Baston



FERMANTASYON

28-30°C'de ve
%80-85 nemde 60-70 dk



PİşİRME

220-230C'de 25-30 dk