

## **LITWIN DYNIOWY**

### **MIESZANKA PIEKARNICZA 50%**

Doskonały produkt do wypieku chleba o niepowtarzalnym smaku i aromacie. Jest to mieszanka, która w swoim składzie zawiera wszystkie niezbędne składniki potrzebne do uzyskania doskonałego wypieku bez względu na wahnięcia jakościowe mąki. Zachowujące swoje właściwości w trakcie przygotowania ciasta i wypieku dając wysoką tolerancję podczas mieszania i garowania. Zawarte w mieszance pestki dyni, ziarno słonecznika oraz siemienia lnianego są zawierają w sobie witaminy: C, B, E oraz błonnik pokarmowy ale także niezbędne w naszym życiu kwasy tłuszczowe nienasycone, które dostarczone do organizmu mają istotny wpływ przy zapobieganiu powstawania miażdżycy. Ponadto, od lat wiadomo, iż wszelkie nasiona roślin oleistych wpływają korzystnie na funkcjonowanie naszego organizmu a przede wszystkim na nasz żołądek i jelita, które ciągle narażone są na działanie różnych substancji chemicznych zawartych w pożywieniu. Udział w mieszance słodów podkreśla smak i aromat wytworzonego pieczywa czyniąc go jedynym w swoim rodzaju.

#### **RECEPTURA PRZYKŁADOWA**

LITWIN DYNIOWY	25kg
MĄKA PSZENNA (typ 750)	25kg
DROŻDŻE (3%)	3kg
WODA (ok. 56%)	28l

CZAS MIESZANIA	5 min do 8 minut
TEMPERATURA CIASTA	27°C-30°
LEŻAKOWANIE	20 minut
NAWAŻKA	470g (koszyki leszczynowe)
CZAS ROZROSTU	40-45 minut, 35°C, wilgotność 80%
TEMPERATURA WYPIEKU	+210°C
CZAS WYPIEKU	40 minut