

MALT

Suchy zakwas do pieczywa mieszanego

Suchy zakwas do pieczywa mieszanego. Skraca czas przygotowania ciasta oraz eliminuje uciążliwości związane z prowadzeniem kwasów. Przed przystąpieniem do produkcji pieczywa zalecamy wymieszać suchy zakwas z mąką na sucho.

Dawkowanie

2% - chleb żytni

1,5% - chleb pszenno-żytni (60/40)

1,0% - chleb pszenno-żytni (70/30)

Produkt pakowany w worki po 10 kg.