

## MIESZANKI WIELOZIARNISTE

### Słodowa, PREMIUM, Viking

<b>OPIS PRODUKTU</b>	Sporządzone na bazie zbóż roślin oleistych. Podstawowe składniki mieszanek to ziarna żyta, pszenicy, jęczmienia, owsa, soi, słonecznika, siemienia lnianego i sezamu.																						
<b>ZALETY STOSOWANIA</b>	<p>Produkowane przez nas mieszanki dostarczają wiele, często deficytowych składników pokarmowych, takich jak: błonnik, węglowodany, witaminy rozpuszczalne w tłuszczach A, D, witaminę młodości E oraz witaminy z grupy B, nienasycone kwasy tłuszczowe wysoko obniżające poziom cholesterolu w organizmie. Uniwersalność i dobór ziaren pozwala pominąć etap naważania poszczególnych składników.</p> <p><b>Słodowa</b>- wzbogacona o nasiona roślin oleistych oraz słód</p> <p><b>Viking</b>- stosowana do dekoracji kęsów jak również do sporządzania ciasta.</p> <p><b>PREMIUM</b>- stosowana do dekoracji kęsów, zawiera m. in. płatki żytnie, pszenne, pęczak, siemię lniane.</p>																						
<b>PROPOZYCJA RECEPTURY</b>	<p>Chleb żytni (formowany)</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">mąka pszenna typ 850</td> <td style="text-align: right;">50kg</td> </tr> <tr> <td>mąka żytnia typ 720</td> <td style="text-align: right;">40kg</td> </tr> <tr> <td>mąka żytnia typ 2000</td> <td style="text-align: right;">50kg</td> </tr> <tr> <td>mieszanka wieloziarnista</td> <td style="text-align: right;">18kg</td> </tr> <tr> <td>sól</td> <td style="text-align: right;">2kg</td> </tr> <tr> <td>drożdże</td> <td style="text-align: right;">1,5-2kg</td> </tr> <tr> <td>suchy zakwas Malt</td> <td style="text-align: right;">1kg</td> </tr> <tr> <td>R-2 Super</td> <td style="text-align: right;">2kg</td> </tr> <tr> <td>Olej do smarowania blach</td> <td style="text-align: right;">2kg</td> </tr> <tr> <td>Sezam do posypywania</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Woda do konsystencji</td> <td></td> </tr> </table>	mąka pszenna typ 850	50kg	mąka żytnia typ 720	40kg	mąka żytnia typ 2000	50kg	mieszanka wieloziarnista	18kg	sól	2kg	drożdże	1,5-2kg	suchy zakwas Malt	1kg	R-2 Super	2kg	Olej do smarowania blach	2kg	Sezam do posypywania		Woda do konsystencji	
mąka pszenna typ 850	50kg																						
mąka żytnia typ 720	40kg																						
mąka żytnia typ 2000	50kg																						
mieszanka wieloziarnista	18kg																						
sól	2kg																						
drożdże	1,5-2kg																						
suchy zakwas Malt	1kg																						
R-2 Super	2kg																						
Olej do smarowania blach	2kg																						
Sezam do posypywania																							
Woda do konsystencji																							
<b>SPORZĄDZENIE CIASTA</b>	<p>Czas namoczenia mieszanki oki. 45-55 min.</p> <p>Mieszanie: do mieszarek spiralnych: 2 min. na wolnych obrotach, 6-8 min na szybkich obrotach. Temp. Ciasta po wymieszaniu 27-28°C. Leżakowanie 30 min. Temp. Wypieku początkowego 230°C z opadaniem do 200°C</p>																						

Produkt pakowany jest w worki po 25kg.