



# MIESZANKA PIEKARSKA ZE SŁONECZNIKIEM

DO WYPIEKU PIECZYWA O WYSOKIEJ  
ZAWARTOŚCI BŁONNIKA POKARMOWEGO



## MIESZANKA PIEKARSKA ZE SŁONECZNIKIEM

Mieszanka piekarska do produkcji pieczywa

**o wysokiej zawartości błonnika pokarmowego - 8,72 g w 100 g pieczywa.**

Zastosowane w mieszance składniki wpływają pozytywnie na spowolnienie procesu czerstwienia pieczywa, ale też podniesienie jego walorów smakowych i poprawę jakości miękkiszu. Zawartość nasion słonecznika w mieszance to 55 %, natomiast w pieczywie 8,5 %.

Chleb nadaje się do wypieku w foremce lub w koszyczku.

### Receptura podstawowa:

Składniki	Waga	Cena/kg	Wartość
<b>MIESZANKA PIEKARSKA ZE SŁONECZNIKIEM</b>	3 kg		
Mąka pszenna typ 750	7 kg		
Mąka żytnia typ 720	3 kg		
Drożdże	0,5 kg		
Woda	8 kg		
Razem	21,5 kg		
		<b>Cena 1 kg 1 sztuka</b>	

Parametry procesu	Czas	Temperatura
Mieszanie wolne/ szybkie	3/5 min	26-28°C
Fermentacja wstępna/ końcowa	10/40 min	34-40°C
Wypiek	35-40 min	230-190°C



**Kod produktu:**  
104402-worek 25 kg

**Ważne:**  
Parametry procesu dotyczą kęsów  
o naważce 450 g.

### Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki wsypać do dzieży i sporządzić ciasto. Pozostawić do fermentacji wstępnej. Podzielić na kęsy. Wykładać do form lub koszyczków. Pozostawić do fermentacji końcowej. Wypiekać.

2221104403



**POLSKI PRODUCENT DODATKÓW DLA PIEKARSTWA  
I CUKIERNICTWA**

ET Sp. z o. o. ul. Okrężna 8, 44-100 Gliwice  
tel. +48 32 231 20 88; fax +48 32 733 73 70  
e-mail: ecotrade@ecotrade.pl

[www.ecotrade.pl](http://www.ecotrade.pl) /Ecotrade.gliwice

