

# Alman Çavdar Ekmeği

## Miksi

Inventis Alman Çavdar Ekmeği Miksi, içeriğinde bulundurduğu çavdar ekşi hamuru ve Alman çavdar unu sayesinde, yüksek lifli, kendine has tat ve kokuda ekmekler üretmenizi sağlar. İçeriğindeki ekşi hamur sayesinde ekmekler uzun süre tazeliğini korur.

### Pratik Bilgiler:

**Kullanım dozu:** %100

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

**İçindekiler:** Tam tane çavdar unu, fermente edilmiş kabartılmış çavdar unu, prejelatinize çavdar unu, çavdar ekşi hamur unu, fermente edilmiş kabartılmış arpa malt unu, enzimler.



25 kg kraft torba



## Alman Çavdar Ekmeği

### İçindekiler

Alman Çavdar Ekmeği Miksi	%100	10 kg
Su	%75-80	7,5-8 kg
Maya	%3	0,3 kg
Tuz	%1,3	0,13 kg

400 g'lık 94 ekmek



### Hazırlanışı



#### YOĞURMA

Spiral mikser : 3 + 10 dk  
Çatal Mikser : 20 - 25 dk



#### DİNLENDİRME 10 dk



#### KESME 200 - 500 g



#### ŞEKİL VERME

Yuvarlak veya Baston



#### FERMANTASYON

30-35°C'de ve  
%80-85 nemde 60 dk



#### PIŞİRME

220-230°C'de 30-45 dk