

Safranbolu Ekmeđi

Miksi

Inventis Safranbolu Ekmeđi Miksi, Safranbolu yoresinde yetişen tahıllardan oğutılmüş un ve nohut ekşi hamur unu iğeren, kendine has tadı ve kokusu olan, yoresel lezzette ekmekler elde etmenizi sağlar.

Pratik Bilgiler:

Kullanım dozu: %100

Kullanım şekli: Inventis Safranbolu Ekmeđi Miksi, kullanıma hazır bir karışımdır. %100 kullanılması önerilir.

içindekiler: Tam tane kırmızı iki sıralı buğday unu, kırmızı iki sıralı buğday kırması, kabartılmış nohut unu, nohut ekşi hamur unu, fermente edilmiş kabartılmış arpa malt unu, enzimler.



25 kg kraft torba



Safranbolu Ekmeđi

içindekiler

Safranbolu Ekmeđi Miksi	%100	10 kg
Su	%70-75	7-7,5 kg
Maya	%3	0,3 kg
Tuz	%1,3	0,13 kg

400 g'lık 92 ekmek



Hazırlanışı



YOĐURMA

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



DİNLENDİRME 10 dk



KESME 200 - 500 g



řEKİL VERME

Yuvarlak veya Baston



FERMANTASYON

30-35°C'de ve
%80-85 nemde 60 dk



PİşİRME

220-230°C'de 30-45 dk