

Siyez Ekmeđi

Miksi

Anadolu'nun bilinen en eski buğday türü olan siyez buğdayının tam tane olarak olarak öğütülmesi ile elde edilen Inventis Siyez Ekmeđi Miksi, lezzetli ekmekler yapmanızı sağlar. Düşük glisemik indeksi ile bilinen siyez buğdayı, sindirime yardımcı zengin bir lif kaynağıdır.

Pratik Bilgiler:

Kullanım dozu: %100

Kullanım şekli: Inventis Siyez Ekmeđi Miksi, kullanıma hazır bir karışımıdır. %100 kullanılması önerilir.

İçindekiler: Tam tane siyez buğday unu, tam tane zivago cinsi durum buğday unu, kabartılmış öğütülmüş nohut unu, fermente edilmiş kabartılmış arpa malt unu, enzimler.



25 kg kraft torba



Siyez Ekmeđi

İçindekiler

Siyez Ekmeđi Miksi	%100	10 kg
Su	%65-70	6,5-7 kg
Maya	%3	0,3 kg
Tuz	%1,3	0,13 kg

400 g'lık 90 ekmek



Hazırlanışı



YOĐURMA

Spiral mikser : 3 + 8 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



PİŞİRME

220-230°C'de 30-45 dk