

# Ayçekirdekli Ekmek Miksi

Inventis Ayçekirdeği Miksi, düzenli gözenek yapısına sahip, yüksek hacimli, koyu renkte ve içeriğindeki yoğun ayçekirdekleri sayesinde lezzetli bir tada sahip ekmekler üretilmesini sağlar.

## Pratik Bilgiler:

**Kullanım dozu:** %100

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

**İçindekiler:** Buğday unu, ayçekirdek içi, çavdar unu, kavrulmuş çavdar maltı unu, vital gluten, kavrulmuş arpa maltı unu, antioksidan(askorbik asit), enzimler.



25 kg kraft torba



## Ayçekirdekli Ekmek

### İçindekiler

Ayçekirdekli Ekmek Miksi	%100	25 kg
Su	%60-65	15-16,2 kg
Maya	%2-3	0,5-0,75 kg
Tuz	%1,4	0,35 kg

200 g'lık 165 ekmek



### Hazırlanışı



#### YOĞURMA

Spiral mikser: 3 dk + 6 dk



#### HAMUR SICAKLIĞI

22-25°C



#### ŞEKİL VERME

Yuvarlak veya baston



#### SON FERMANTASYON

28 °C'de ve  
%70-80 nemde 60-70 dk



#### PIŞİRME

220-230 °C'de 20-30 dk