

Karakılçık Ekmeği

Miksi

Inventis Karakilçık Buğdayı Miksi, içinde bulundurduğu tam tane Karakilçık Buğdayı ve ekşi hamur sayesinde ilave ekşi hamur gerektirmeksizin kendine has ekşi lezzette ekmekler yapmanıza yardımcı olur. Atalık buğday türlerinden biri olan Karakilçık'ın kendine özgü tadı ve kokusu müşterilerinizin vazgeçilmezi olacak.

Pratik Bilgiler:

Kullanım dozu: %100

Kullanım şekli: Inventis Karakilçık Buğdayı Miksi, kullanıma hazır bir karışımdır. %100 kullanılması önerilir.

içindekiler: Tam tane buđday unu, řeker, peynir suyu tozu, süt tozu, baharatlar (zerdeçal, zencefil, yeni bahar, tarçın, mahlep), ekři hamur unu, enzimler.



25 kg kraft torba



Karakilçık Ekmeği

İçindekiler

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

550 g'lık 68 ekmeç



Hazırlanışı



YOĞURMA

Spiral mikser: 3 dk + 8 dk



HAMUR SICAKLIĞI

22-25°C



ŞEKİL VERME

Yuvarlak veya baston



SON FERMANTASYON

28 °C'de ve
%80-85 nemde 60-70 dk



PIŞİRME

220-230 °C'de 30-45 dk