



INVENTIS®

CREATIVE BAKING SOLUTIONS



- ✓ **duża wodochłonność**
- ✓ **intensywny kolor i aromat pieczywa**

CHLEB

MAXIM SŁODOWY

MIESZANKA PIEKARSKA

*do produkcji słodowego
pieczywa żytnio-pszennego*

Maxim słodowy to 40% mieszanka piekarska do wyrobu słodowego pieczywa żytnio-pszennego. Pieczywo z mieszanki Maxim słodowy ma wyjątkowo aromatyczny i ciemny miękisz, który zawdzięcza naturalnym słodom zamkniętym w mieszance (żytni palony, słód jęczmienny, słód żytni, ekstrakt słodowy). Dzięki specjalnie skomponowanym składnikom mieszanki, pieczywo zyskuje niepowtarzalny charakter. Zastosowanie mieszanki Maxim słodowy daje możliwość wykonywania wielu receptur, takich jak: chleb żytnio-pszenny, chleb z ziarnami, chleb rustykalny, ciabatta, bagietka rustykalna itp. Oprócz niewątpliwych walorów smakowych zawiera zalety technologiczne, takie jak wysoka wydajność i długotrwała świeżość wyrobów gotowych. Maxim słodowy to pieczywo uniwersalne.

SPOSÓB STOSOWANIA

40% w stosunku do mąki, czyli 40 kg mieszanki na 60 kg mąki.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

OPAKOWANIE

worek 25 kg

UWAGA: Produkt zawiera gluten. Może zawierać śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.

LESAFFRE

MAXIM SŁODOWY

MIESZANKA PIEKARSKA

do produkcji słodowego pieczywa żytnio-pszennego

ZALETY

- ✓ Wysoka wydajność mieszanki
- ✓ Długotrwała świeżość
- ✓ Prostota wykonania
- ✓ Możliwość kreowania wielu własnych receptur
- ✓ Oryginalny słodowy smak i aromat
- ✓ Intensywny kolor uzyskany dzięki wysokiej zawartości naturalnych słodów



CHLEB

RECEPTURY	Maxim Słodowy	Maxim Ziarnisty	Maxim z kapustą i cebulą	Ciabatta Maxim	Maxim Rustic Bagietka
Mąka pszenna typ 500	-	-	-	1000	1000
Mąka pszenna 750	200	-	300	-	-
Mąka żytnia typ 720	400	600	300	-	-
Mieszanka Maxim Słodowy	400	400	400	50	100
Drożdże	30	30	50	20	25
Sól	20	25	20	20	20
Olej	-	-	-	50	-
Oliwki	-	-	-	150 dodać w ostatniej minucie miesienia	
Cukier	40	20	40	-	-
Woda	800	1000	750	630-650	630
Kapusta kiszona	-	-	150 dodać w ostatniej minucie miesienia		-
Cebula prażona	-	-	150 dodać w ostatniej minucie miesienia		-
Ritesa w płynie/Ritesa w Paście	-	20	-	-	-
TOTAL	1890	2095	2010	1920-1940	1775
Miesienie	3+5	3+3	3+5	3+6	7+3
Temperatura ciasta	27-28°C	27-28°C	28-30°C	25°C	26°C
Odpoczynek	15' - 30'	15' - 30'	15' - 30'	60'	60'
Przebiecie ciasta	nie	nie	nie	tak	nie
Dzielenie	tak	tak	tak	nie	tak, 350 gram
Odpoczynek drugi	nie	nie	nie	tak, 30'	20'
Formowanie kęsów	Tak, Foremka	tak, Foremka	tak, koszynek lub foremka	tak, według uznania	tak
Główna fermentacja	60'-90'	60-90"	30-40'	30'	40'
Parametry głównej fermentacji	35°C/80%	35°C/80%	35°C/80%	35°C/80%	Temperatura otoczenia, pod przykryciem
Czas wypieku	45'-50'	45'-50'	30-40'	20-30'	18'
Temperatura wypieku	220°C z zaparowaniem	220°C z zaparowaniem	220°C z zaparowaniem	250°C parować przed załadunkiem	250°C parować przed załadunkiem
Piec	Wsadowy	Wsadowy	Wsadowy	Wsadowy	Wsadowy