



**inventis®**  
RELEASE YOUR CREATIVITY



- Machinability, extensibility, shaping
- Taste & Aroma
- Volume & Tolerance



## Inventis® Wholemeal Bread Premix

Inventis® Wholemeal Bread Premix simplifies the process of baking wholemeal bread. It combines whole wheat flour with nutritious ingredients, providing excellent digestive health benefits for your customers. This premix is a healthier option for bakers.

### RECOMMENDED RECIPE

#### INGREDIENTS

Flour	500g	50%
Inventis® Wholemeal Bread Premix	500g	50%
Saf-instant Dry yeast	16g	1.6%
Water	600g	60%
Salt	15g	1.5%

#### PREPARATION



**Mixing**  
3min + 6 min



**Shaping**  
Baguette



**Resting**  
0 min



**Proofing**  
60 - 75 min at 30°C, 85% RH



**Dividing**  
200g to 450g



**Baking deck oven**  
15 - 30 min at 220-230°C with steam

#### APPLICATION :

Whether you're making delicious buns or a wholesome loaf of crusty multigrain bread, this premix will elevate your baking to the next level. The carefully selected blend of grains, cereals and flours works in harmony to deliver a delightful texture and depth of flavor that will have your customers coming back for more.

**DOSAGE:** 50% (50 kg for 100 kg Flour)

**INSTRUCTIONS :** Add Inventis® Wholemeal Bread Premix directly to flour and mix.

**INGREDIENTS :** Wholewheat flour, vital wheat gluten, roasted malted rye flour, emulsifier (diacetyl tartaric acid esters of mono-diglycerides of fatty acids(E472e)[vegetable origin]), flour treatment agent (ascorbic acid(E300)), enzymes (amylase, glucose oxidase, lipase, xylanase [fungal and bacterial origin]).  
Contains: **Gluten.**

**PACKAGING :** 25kg in a craft paper bag

**STORAGE :** Keep in a cool and dry place (Max 25°)

**SHELF LIFE :** 12 months

From baguettes to buns, this product fits all bread creations.



Lesaffre Gulf FZE  
Dubai Silicon Oasis Light Industrial Unit A05 & A06  
PO Box 342177 Dubai - UAE  
Tel. +971 47040900  
[www.lesaffre-meea.com](http://www.lesaffre-meea.com)





**inventis®**  
RELEASE YOUR CREATIVITY

- قابلية العجن والتمدد والتشكيل
- الطعم والرائحة
- الحجم والثبات في الأداء



### الوصفة الموصى بها

### المكونات

50%	500 غ	دقيق
50%	500 غ	Inventis® خلطة خبز القمح الكامل
1.6%	16 غ	خميرة Saf-instant الجافة
60%	600 غ	ماء
1.5%	15 غ	ملح

### طريقة التحضير:

تشكيل  
باجيت

الخلط  
3 دقائق + 6 دقائق

التخمير النهائي  
60 - 75 دقيقة، على 30°C، رطوبة 85%

الراحة  
0 دقيقة

الخبز في فرن مسطح  
15 - 30 دقيقة على حرارة 220-230°C مع بخار

التقسيم  
200 إلى 450 غ

## خلطة خبز القمح الكامل من Inventis®

تُبسَط خلطة خبز القمح الكامل من Inventis® عملية صنع خبز القمح الكامل. فهي تجمع بين دقيق القمح الكامل ومكونات طبيعية مغذية، وتوفر فوائد هضمية ممتازة لزبائنك. تُعد هذه الخلطة خيارًا صحيًا للخبازين.

### الاستخدام:

سواء كنت تصنع خبزًا صغيرًا أو رقيقًا من خبز الحبوب الكاملة، فإن هذه الخلطة سترتقي بمستوى الخبز لديك. المزيج المختار بعناية من الحبوب والدقيق يعمل بتناغم لتقديم قوام لذيذ وعمق في النكهة يجذب الزبائن للعودة مجددًا.

### النسبة الموصى بها:

50% (أي 50 كجم لكل 100 كجم من الدقيق)

### طريقة الاستخدام:

أضف خلطة خبز القمح الكامل من Inventis® مباشرة إلى الدقيق وامزج.

المكونات: دقيق القمح الكامل، جلوتين القمح الحيوي، دقيق الجاودار المحمص مستحلب (دياسيتيل طرطرات أحادي وثنائي الجليسيريد من الأحماض الدهنية E472e من أصل نباتي) عامل معالجة الدقيق (حمض الأسكوربيك E300) إنزيمات (أميلاز، جلوكو أوكسيدياز، ليباز، زايلاز من أصل فطري وبكتيري)

يحتوي على الغلوتين

التغليف: 25 كجم في كيس ورقي

التخزين: يحفظ في مكان بارد وجاف (درجة حرارة أقل من 25°C)

مدة الصلاحية: 12 شهرًا

هذا المنتج مناسب لجميع أنواع الخبز.