



inventis®
RELEASE YOUR CREATIVITY



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



Inventis® Chia Bread Premix

Inventis® Chia Bread Premix is the secret ingredient you need to elevate your chia-based baking creations to new heights.

APPLICATION :

Inventis® Chia Bread Premix help you to produce breads with rich content.

Chia seeds have low calories and they are known being good source of Omega 3. you can easily create Chia Bread as well as a variety of other favorites, including buns, sandwich bread and bagels. It ensures consistent quality and taste, making it a convenient choice for bakers aiming to expand their offerings with chia-enhanced products.

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

INSTRUCTIONS : Add Inventis® Chia Bread Premix directly to flour and mix

INGREDIENTS : Durum wheat flour, chia seeds, linseed, sunflower seeds, fermented durum wheat flour, roasted malted barley flour, 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.

RECOMMENDED RECIPE

INGREDIENTS

Flour	500g	50%
Inventis® Chia Bread Premix	500g	50%
Saf-instant Dry yeast	16g	1.6%
Water	570g	57%
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



inventis®
RELEASE YOUR CREATIVITY



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



Inventis® خلطة خبز الشيا الجاهزة

خلطة خبز الشيا من Inventis® هي المكون السري الذي تحتاجه لرفع مستوى إبداعاتك في خبز الشيا إلى آفاق جديدة.

الاستخدام :

خلطة خبز الشيا من Inventis® تساعدك على إنتاج خبز غني بالمكونات الغذائية. بذور الشيا منخفضة السعرات الحرارية وتُعرف بكونها مصدرًا جيدًا لأوميغا 3. يمكنك بسهولة صنع خبز الشيا بالإضافة إلى مجموعة متنوعة من المنتجات الأخرى مثل الكعك الصغير (البنز)، خبز الساندويتش، وخبز البيغل. تضمن هذه الخلطة الجودة والطعم المتناسق، مما يجعلها خيارًا مناسبًا للخبازين الراغبين في توسيع عروضهم بمنتجات معززة بالشيا.

النسبة الموصى بها: 50% (أي 50 كجم لكل 100 كجم من الدقيق)

طريقة الاستخدام:

يُضاف مباشرة إلى الدقيق ويتم الخلط.

المكونات: دقيق القمح القاسي، بذور الشيا، بذور الكتان، بذور دوار الشمس، دقيق القمح القاسي المخمّر، دقيق الشعير المحمّص، عامل معالجة الدقيق (حمض الأسكوربيك E300)، إنزيمات (أميلاز، جلوكو أكسيداز، ليباز، زايلاز من أصل فطري وبكتيري).

يحتوي على الغلوتين

التغليف: 25 كغ 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.

الوصفة الموصى بها

المكونات

50%	500 غ	دقيق
50%	500 غ	خلطة خبز الشيا Inventis®
1.6%	16 غ	خميرة Saf-instant الجافة
57%	570 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

