



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



RECOMMENDED RECIPE

INGREDIENTS

Flour	500g	50%
Inventis® Multigrain Bread Premix	500g	50%
Saf-instant Dry yeast	16g	1.6%
Water	580g	58%
Salt	15g	1.5%

PREPARATION



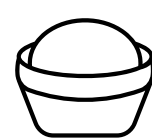
Mixing
3min + 6 min



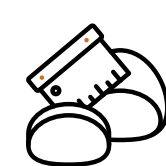
Shaping
Baguette



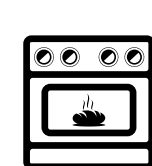
Resting
0 min



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® Multigrain Bread Premix

Inventis® Multigrain Bread Premix features a rich and delicious blend of seeds and grains, making it ideal for baking a variety of multigrain breads. This premix is a nutritious choice to enhance your customers' daily meals.

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® Multigrain Bread Premix directly to flour and mix

INGREDIENTS : Wheat flour, steel cut oat groats, rye flour, einkorn wheat flour, linseed, sunflower seeds, cracked spelt, roasted malted rye flour, vital wheat gluten, roasted malted barley flour, fermented wheat 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.

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



الوصفة الموصى بها

المكونات

دقيق	500 غ	50%
Inventis® خلطة خبز الحبوب المتعددة	500 غ	50%
خميرة Saf-instant الجافة	16 غ	1.6%
ماء	580 غ	58%
ملح	15 غ	1.5%

طريقة التحضير:

تشكيل
باجيت



الخلط
3 دقائق + 6 دقائق



الراحة
0 دقيقة



التقسيم
200 إلى 450 غ



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



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



Inventis® خلطة خبز الحبوب المتعددة

تتميز خلطة خبز الحبوب المتعددة من Inventis® بمزيج غني ولذيذ من البذور والحبوب، مما يجعلها مثالية لخبز مجموعة متنوعة من أنواع الخبز متعددة الحبوب. تُعد هذه الخلطة خيارًا مغذيًا لتعزيز وجبات زبائنك اليومية.

الاستخدام:

سواء كنت تخبز خبزًا صغيرًا أو رغيفًا كاملاً من خبز الحبوب المقرمش، فإن هذه الخلطة سترتقي بخبزك إلى المستوى التالي. تعمل الحبوب والبذور المختارة بعناية بتناغم لتقديم نسيج رائع وعمق في النكهة سيجعل زبائنك يعودون لطلب المزيد.

النسبة الموصى بها:

50% (أي 50 كجم لكل 100 كجم من الدقيق)

طريقة الاستخدام:

أضف خلطة خبز الحبوب المتعددة من Inventis® مباشرة إلى الدقيق وامزج.

المكونات: دقيق القمح، قمح مقشور، دقيق الجاودار، دقيق القمح وحيد الحبة، بذور الكتان، بذور دوار الشمس، قمح مكسور، شعير محمص، دقيق الجلوتين الحيوي، دقيق الشعير المحمص، قمح مخمر مستحلب (دياسيتيل طرطرات أحادي وثنائي الجليسيريد من الأحماض الدهنية - E472e - من أصل نباتي) عامل معالجة الدقيق (حمض الأسكوربيك E300)، إنزيمات (أميلاز، جلوغو أوكسيداز، ليباز، زابلاز - 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.