



Whole Wheat Bread Mix

Inventis Whole Wheat Mix is a bread mix that is developed for the production of whole wheat bread or other baked products with whole wheat and which contains all the nutritional values of wheat.

Practical information:

Amount of Use: 100 %.

Usage: Inventis Whole Wheat Mix is a ready-to-use mixture.

Ingredients: Whole wheat flour, malt flour, anticaking agent (calcium carbonate), emulsifier (diacetyl tartaric acid ester of mono- and diglycerides of fatty acids), dry wheat flour, antioxidant (ascorbic acid), enzymes.

25 kg in a craft paper bag



Ingredients

Whole Wheat Bread Mix	100%	25 kg
Water	60%	15 kg
Fresh Yeast	3%	0.75 kg
Salt	1.3%	0.33 kg

85 x 400g loaves of bread



Preparation



KNEADING

Spiral mixer: 4 + 8 min
Oblique Mixer : 25 min



DOUGH TEMPERATURE

22-25°C min



RESTING

15 min at ambient temperature



SHAPING

Manually or by machine



PROOFING

60 min at 28°C and 80% RH



BAKING

25-30 min at 230°C



خليط خبز القمح الكامل

خليط القمح الكامل Inventis عبارة عن خليط خبز تم تطويره لإنتاج خبز القمح الكامل أو منتجات مخايز القمح الكامل ويحتوي على جميع القيم الغذائية للقمح.

معلومات عملية:

مقدار الاستخدام: 100%

طريقة الاستخدام: طريقة الاستخدام: خليط القمح الكامل Inventis عبارة عن خليط جاهز للاستخدام.

المكونات: دقيق القمح ، دقيق الجاودار ، دقيق الشعير ، مستحلب (استرات حمض ثنائي أسيتيل الطرطريك للأحماض الدهنية الأحادية والثنائية) ، مضادات الأكسدة (حمض الأسكوربيك) ، الإنزيمات.

كيس ورقي 25 كجم



المحتويات

خليط خبز القمح الكامل	100%	25 كجم
ماء	60%	15 كجم
خميرة	3%	0,75 كجم
ملح	1.3%	0,33 كجم

85 قطعة خبز بوزن 400 جم



التحضير

العجن



خلاط حلزوني: 4 + 8 دقائق
خلاط شوكي 20-25 دقيقة



الإراحة 25 دقائق
درجة حرارة العجين 22-25 درجة مئوية



التخمير المسبق
15 دقيقة في درجة الحرارة المحيطة



التقطيع 310-480 جم



التشكيل يدوي أو بواسطة آلة



التخمير النهائي
60 دقيقة عند 28 درجة مئوية و 80% رطوبة



الخبز
لمدة 25-30 دقيقة عند 230 درجة مئوية