



# PANEFIT LNIANY

**50% mieszanka do produkcji pieczywa z siemieniem lnianym**

**Nowość wśród pieczywa „Panefit lniany” - czyli idealne połączenie dobrego smaku oraz wartości odżywczych, jakie daje siemię lniane.**

Ziarno lnu pochodzi z Bliskiego Wschodu i jest uprawiane od kilku tysięcy lat. Siemię lniane jest jednym z najpopularniejszych środków medycyny naturalnej, stosowane do łagodzenia szeregu dolegliwości układu pokarmowego, a także oddechowego.

Używane w piekarnictwie jako posypka do pieczywa, w cukiernictwie do ciastek, jako dodatek do mieszanek ekologicznych i w ziołarstwie jako medykament.

## Receptura podstawowa:

Panefit lniany	10,00 kg
Mąka żytnia typ 720	6,00 kg
Mąka pszenna typ 750	4,00 kg
Drożdże	0,80 kg
Woda	12,00 l

## Wykonanie:

10 kg mieszanki namoczyć w 10 l wody o temp. ok. 26°C, odstawić na ok. 24 godziny (można też przyspieszyć i odstawić na 60 min., ale lepszy efekt jest przy dłuższym czasie). Dodać 4 kg mąki pszennej, 6 kg mąki żytniej, ok. 2 l wody i 0,8 kg drożdży. Miesić ciasto 5 min. na wolnych i 5 min. na szybkich obrotach. Temperatura ciasta 26-28°C. Fermentacja wstępna około 15 min. Podzielić ciasto na kęsy, zaokrąglić, lekko wydłużyć, obtoczyć w ziarnach sezamu i ułożyć w foremkach. Fermentacja końcowa 40-50 min., wypiek 30-40 min. w temp. 230-240°C z zaparowaniem pieca.

**Opakowanie:** worek 25 kg

**Paleta:** 750 kg



**WYPRÓBUJ TEŻ JAKO BAGIETKĘ LNIANĄ**

