

ZIARNA CHIA



SUPRIMA

incombo

AMARANTUS



QUINOA



# PANEFIT INCOMBO

Opakowanie: worek 20 kg

Paleta: 800 kg

Termin przydatności: 9 miesięcy

Starannie wyselekcjonowane składniki, dobrane w oparciu o wartości odżywcze czynią Incombo chlebem wyjątkowym. **Zredukowana ilość węglowodanów i bardzo wysoka zawartość białka oraz błonnika** sprawia, że pieczywo to jest idealne dla ludzi odżywiających się w sposób świadomy i zbilansowany. **Quinoa, chia, amarantus, siemę lniane** i śruta sojowa oraz trzy źródła białka: słonecznik, dynia i pszenica, dodadzą zdrowia, energii i witalności każdego dnia!



Wspólnie Tworzymy Rzeczność

CENTRALA:  
Pyskowice, 44-120  
ul. Wyszyńskiego 62  
T: +48 32 30 19 100  
biuro@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ WROCŁAW:  
Wrocław, 52-438  
ul. Giełdowa 24  
T: +48 71 712 23 04  
wroclaw@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ KRAKÓW:  
Skawina, 32-050  
ul. Plk. A. Hałacińskiego 2  
T: +48 12 442 00 00  
krakow@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁUPSK:  
Słupsk, 76-200  
ul. Szymanowskiego 16  
T: +48 59 727 95 95  
slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:  
Ksawerów, 95-054  
ul. Łódzka 46  
T: +48 42 209 30 80  
lodz@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁOWACJA:  
Dolný Kubín, 026 01  
ul. Radlinského 60  
T: +421 43 532 43 74  
slovensko@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ CZECHY:  
Frýdek Místek, 738 01  
ul. Sadová 618  
T: +420 55 86 40 594  
info@polmarkus.cz



[www.polmarkus.com.pl](http://www.polmarkus.com.pl)



[sklep.polmarkus.com.pl](http://sklep.polmarkus.com.pl)



[facebook.com/polmarkus](https://facebook.com/polmarkus)



[youtube.pl/Polmarkus Sp. z o.o.](https://youtube.pl/Polmarkus Sp. z o.o.)



# CHLEB INCOMBO

Panefit Incombo	10,000 kg
Drożdże	0,300 kg
Woda	8,000 kg

## Wykonanie:

Czas mieszenia: 6 minut na wolnych obrotach, 7-15 minut na szybkich obrotach. Temp. ciasta powinna wynosić ok. 28°C. Czas mieszenia uzależniony jest od typu mieszanki. Ciasto musi oddzielać się od rantu mieszanki. Powinno być gładkie i odpowiednio wyrobione. Mieszanie ciasta powinno przebiegać podobnie jak w cieście na chleb mieszany.

## Rozrost:

Po wymieszeniu, ciasto pozostawić do odpoczynku na ok. 20 minut. Następnie podzielić na kęsy ok. 400g. Końcową fermentację prowadzić przez 40-45 minut. Garować w temperaturze 36°C i wilgotności 75% przez 30-35 minut.

## Wypiek:

Temperatura wypieku: 240°C opadająca na 200°C. Wypiek z zaparowaniem komory wypiekowej, po 2 minutach odprowadzić nadmiar pary. Sposób pieczenia uzależniony od typu pieca.



Wspólnie Tworzymy Rzeczność

CENTRALA:  
Pyskowice, 44-120  
ul. Wyszyńskiego 62  
T: +48 32 30 19 100  
biuro@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ WROCŁAW:  
Wrocław, 52-438  
ul. Gieldowa 24  
T: +48 71 712 23 04  
wroclaw@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ KRAKÓW:  
Skawina, 32-050  
ul. Plk. A. Hałacińskiego 2  
T: +48 12 442 00 00  
krakow@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁUPSK:  
Słupsk, 76-200  
ul. Szymanowskiego 16  
T: +48 59 727 95 95  
slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:  
Ksawerów, 95-054  
ul. Łódzka 46  
T: +48 42 209 30 80  
lodz@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁOWACJA:  
Dolný Kubín, 026 01  
ul. Radlinského 60  
T: +421 43 532 43 74  
slovensko@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ CZECHY:  
Frýdek Místek, 738 01  
ul. Sadová 618  
T: +420 55 86 40 594  
info@polmarkus.cz



[www.polmarkus.com.pl](http://www.polmarkus.com.pl)



[sklep.polmarkus.com.pl](http://sklep.polmarkus.com.pl)



[facebook.com/polmarkus](https://facebook.com/polmarkus)



[youtube.pl/Polmarkus](https://youtube.pl/Polmarkus) Sp. z o.o.