

Grupa produktu:

## ZAKWAS ŻYTNI W PAŚCIE

LESAFFRE POLSKA



Nazwa produktu:

**RITESA**

Pieczęć Twojego Dystrybutora

Ritesa jest wytworzona na bazie naturalnego zakwasu żytniego. Dzięki doborowi najlepszych składników i wyselekcjonowanych homo- i heterofermentatywnych kultur bakteryjnych kwasu mlekowego otrzymujemy optymalny proces ukwaszenia w cieście i gotowym produkcie.

### Zalety:

- konsystencja pasty umożliwiająca bezpośrednie dozowanie, bez uwadniania,
- idealny stosunek kwasu mlekowego i octowego, pozwalający uzyskać optymalne zakwaszenie,
- różnorodność zastosowań: zarówno przy bezpośredniej jak i wielofazowej metodzie prowadzenia ciasta w celu dokwaszenia,
- wyroby długo utrzymujące świeżość,
- produkty piekarskie charakteryzujące się bardzo dobrą strukturą mięszku i elastyczną skórką.

### Opis:

Uniwersalny zakwas chlebowy do pieczywa żytniego i mieszanego, zapewniający wysoką jakość wypieku. Nadaje pieczywu doskonałe cechy organoleptyczne, charakterystyczne dla naturalnej fermentacji ciasta.

### Składniki:

Zakwas (woda, mąka żytnia), kwas octowy, kwas mlekowy – kwasy, otręby pszenne, sól, lecytyna sojowa – emulgator, przyprawy, słód żytni.

**Dozowanie:** 3% w stosunku do mąki żytniej

Opakowanie: 30 kg

Warunki przechowywania: chłodne, suche i przewiewne miejsce

KARTA PRODUKTU

**Producent: Lesaffre Polska S.A.**

Siedziba: 46-250 Wolczyn, ul. Dworcowa 36, Polska, tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99  
Zakład produkcyjny: Lesaffre Austria AG: Industriezentrum NÖ Süd Straße 7, Objekt 58B, A – 2355 Wiener Neudorf

LESAFFRE POLSKA

Grupa produktu:

## ZAKWAS ŻYTNIA W PAŚCIE

LESAFFRE POLSKA



Nazwa produktu:

**RITESA**

Pieczęć Twojego Dystrybutora

### Przykładowe receptury z zastosowaniem Ritesy

Mąka żytnia T720	8 000
Mąka pszenna T750	2 000
Woda	8 000
Sól	200
Drożdże	300
Ritesa	240
Mieszanie	8' - 12' (wolne obroty)
Temperatura ciasta	27 - 28°C
Czas fermentacji	10'

Mąka żytnia T2000	6 000
Mąka żytnia T720	4 000
Woda	8 500
Sól	200
Drożdże	300
Ritesa	300
Mieszanie	5' - 8' (wolne obroty)
Temperatura ciasta	27 - 28°C
Czas fermentacji	10'

Mąka pszenna T750	7 000
Mąka żytnia T720	3 000
Woda	6 000
Sól	200
Drożdże	300
Ritesa	90
Mieszanie	4' + 2'
Temperatura ciasta	27 - 28°C
Czas fermentacji	15-20'

#### **CHLEB ŻYTNIA 80%**

Wszystkie składniki ciasta chlebowego wymiesić do normalnej konsystencji. Po wstępnej fermentacji odważyć pożądaną gramaturę, uformować bochenek a następnie włożyć do formy. Fermentować około 40 minut a następnie piec z parą.

**Temperatura wypieku:** 240°C □ 210°C

**Czas wypieku:** 45 minut

#### **CHLEB RAZOWY**

Wszystkie składniki ciasta chlebowego wymiesić do normalnej konsystencji. Po wstępnej fermentacji odważyć pożądaną gramaturę, uformować bochenek a następnie włożyć do formy. Fermentować około 45 minut a następnie piec z parą.

**Temperatura wypieku:** 240°C □ 210°C

**Czas wypieku:** 40 minut

#### **CHLEB POLSKI**

Wszystkie składniki ciasta chlebowego wymiesić do normalnej konsystencji. Po wstępnej fermentacji odważyć pożądaną gramaturę, uformować bochenek a następnie włożyć do formy. Fermentować około 45 minut a następnie piec z parą.

**Temperatura wypieku:** 240°C

**Czas wypieku:** 40 minut

RECEPTURA

**Producent: Lesaffre Polska S.A.**

Siedziba: 46-250 Wolczyn, ul. Dworcowa 36, Polska, tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99  
Zakład produkcyjny: Lesaffre Austria AG: Industriezentrum NÖ Süd Straße 7, Objekt 58B, A - 2355 Wiener Neudorf

LESAFFRE POLSKA