



## Mix CÂMPENEASCĂ™ CU SECARĂ ȘI MAIA

**Descriere:** Mix complet sub forma pulverulentă, folosit la fabricarea pâinii cu secară și maia; necesită adăugarea doar a apei și a drojdiei, restul ingredientelor sunt incluse în mix.

### Avantaje:

- Datorită combinației de făinuri și maia deshidratată, produsul finit rezultat va avea aromă și gust plăcute și total diferite de ale altor pâini cu secară;
- Analizele nutriționale ale produsului finit disponibile odată cu mixul;
- Conținut maxim de acrilamidă garantat în limitele legale pentru rețeta propusă;
- Potențial mare de vânzări oferit de un produs natural și gustos, în tendințe (secară, maia), cu posibilitatea utilizării de mențiuni de sănătate în comercializare:
  - Sursă de fibre, care contribuie la funcționarea normală a intestinului;
  - Sursă de proteine, ce contribuie la menținerea masei musculare și a sănătății sistemului osos;
  - Sursă de mangan, ce contribuie la metabolismul energetic normal.
- Termen de valabilitate al pâinii ambalate de maxim 7 zile;
- Ușurință în utilizare, se câștigă timp în procesul de fabricație prin evitarea dozărilor pentru fiecare ingredient;
- Este sigur: datorită modului simplu de utilizat, erorile de cântărire sunt eliminate;
- Generează economie de spațiu în depozitul clientului;
- Toate mixurile Șapte Spice sunt însoțite de rețete, instrucțiuni de utilizare și suport tehnic.

[www.saptespice.ro](http://www.saptespice.ro)



## Mix CÂMPENEASCĂ™ CU SECARĂ ȘI MAIA

**Aspect:** culoare albă-cenușie, omogenă, fără aglomerări.

**Ingrediente:** făină de grâu 650, făină de secară semialbă, gluten de grâu, sare, maia deshidratată, pollard de secară, făină de malț și enzime.

**Mod de ambalare:** mixul se ambalează în sac special de hârtie cu PE în interior, gramaj 25 kg/sac.

**Transport:** se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate și dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin. Transportul se va face pe europaleti. Manipularea în timpul transportului se va face cu atenție.


**Condiții de depozitare:** a se păstra în locuri curate și bine aerisite, ferite de acțiunea directă a razelor solare.


**Data durabilității minime:** 6 luni. Aceasta se referă la produsul ambalat, depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta fișă și decurge de la data fabricației. Este cea specificată de furnizor pe ambalaj.


### Rețeta propusă

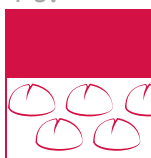
**Ingrediente:** • 100 kg mix • 2,4 kg drojdie • 65 l apă


### Mod de lucru:


- 

1. Se mixează ingredientele timp de 5 minute la viteză lentă și 5 minute la viteză rapidă
- 

2. Se lasă aluatul la relaxat în cuva timp de 15 minute
- 

3. Se divizează aluatul în părți de 570 g
- 

4. Se premodelează sub formă rotundă  
5. Se modelează final sub forma dorită
- 

6. Se lasă la dospit timp de 50-58 minute la temperatura de 35°C și umiditate 80%
- 

7. Se coace timp de 22-25 minute la temperatura de 230-250°C