Odkryj siłę żyta

puratos
Food Innovation for Good

puratos

Przyszłość Chleba

Leży w przeszłości

Kultura wypiekania chleba to historia, która liczy ponad 15 000 lat!

Czerpiąc z tego bogatego dziedzictwa, pomagamy piekarzom tworzyć wyśmienite pieczywo najwyższej jakości.

W dzisiejszych czasach **konsumenci na nowo odkrywają wartości odżywcze chleba**. Oczekują, aby pieczywo było smaczne, na długo pozostawało świeże oraz żeby było przygotowane z **najlepszych składników** pochodzących z natury. Coraz częściej sięgają po wypieki zawierające zboża i nasiona bazujące na naturalnym zakwasie.
Współczesne rynkowe trendy związane z piekarnictwem można zinterpretować jako tęsknotę za **autentycznością i tradycjami** dawnych czasów. Tu zaczyna się nasza misja – jesteśmy po to, by zaspokajać **pragnienia konsumentów.**

Konsumenci chętnie wybierają chleby żytnie.

Coraz więcej polskich konsumentów stara się prowadzić **zdrowy tryb życia**, dbać o zbilansowaną dietę. Chętniej niż niegdyś sięgają po smaczne i dające **poczucie sytości pieczywo żytnie – cenne źródło błonnika pokarmowego.**

Wypróbuj nasze receptury chlebów żytnich i zaskocz swoich klientów.

puratos

Food Innovation for Good

Czy wiesz, że...

8%

tyle wynosi Polsce spożycie pieczywa żytniego.*

82%

polskich konsumentów uważa, że błonnik jest zdrowy.**

93%

uważa, że ziarna i nasiona są zdrowymi i smacznymi składnikami pieczywa.**

70%

uważa, że kluczowe jest eliminowanie z pieczywa niepożądanych składników.**

* Źródło: Raport Gira, listopad 2019

** Źródło: Badanie Taste Tomorrow 2021

Czy wiesz, również że...

Chleby żytnie są ważnym elementem prawidłowej diety.
Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej oraz Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego rekomendują, aby pełnoziarniste produkty zbożowe znajdowały się w każdym głównym posiłku.

Codziennie dla zdrowia powinno się spożyć przynajmniej 3 porcje (90 g) produktów zbożowych pełnoziarnistych,
takich jak między innymi: chleby żytnie, razowe, kasze (np. gryczana), pieczywo razowe czy razowy makaron.

Według polskiej normy PN-A-74101:1992
pieczywem żytnim możemy nazwać chleb, który zawiera minimum 90% mąki żytniej?
Pozostałe 10% mogą stanowić mąki innych rodzajów.

Produkty zbożowe – niskoprzetworzone

płatki zbożowe naturalne

pieczywo żytnie

pieczywo graham

kasze pełnoziarniste

makaron pełnoziarnisty

ryż brązowy

***Źródło: Wiem, że dobrze jem – Talerz Zdrowego Żywienia w praktyce, Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, 2021.

Żytni Premium

ŹRÓDŁO BŁONNIKA

CZYSTA ETYKIETA

Chleb żytni Premium wyróżnia się rustykalną, przyjemnie chrupiącą skórką. W smaku wyrazisty, zachowujący długotrwałą świeżość, o doskonale krajalnym miękiszu. Uwielbiany przez konsumentów, którzy sięgają po niego nieprzerwanie od ponad 15 lat! Wypróbuj sprawdzone rozwiązanie i zaproponuj swoim klientom nasz bestsellerowy wypiek.

Składniki	kg
Mąka żytnia typ 720	50,00
Mąka pszenna typ 750	10,00
Kwas żytni naturalny TA 165	66,00
O-tentic Origin	4,00
Sól	2,00
Woda – około	51,00
Razem	183,00

Metoda

Miesienie – miesiarka spiralna: 10 minut na wolnych obrotach • Temperatura ciasta: 28-30°C • Fermentacja wstępna: 10-15 minut • Naważka: 580 g • Obróbka ciasta: podzielić do formy, dekorować mąką żytnią • Fermentacja końcowa: około 60 minut / temperatura 30°C/ wilgotność 75% • Temperatura wypieku: 240-220°C • Zaparowanie: 50% • Czas wypieku: około 45 minut.

Wartości odżywcze

Wartość energetyczna	Wartość energetyczna	Tłuszcz	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Błonnik	Białko	Sól
933,5 KJ	220,5 Kcal	1,1 g	0,3 g	45,9 g	1,6 g	4,1 g	4,6 g	1,3 g

NUTRI-SCORE

A B C D E

*Wartości podane dla 100 g gotowego produktu /w gramach/ dla powyższej receptury. Podano na podstawie wyliczeń teoretycznych.

puratos
Food Innovation for Good

Żytni bez dodatku drożdży

ŹRÓDŁO BŁONNIKA · CZYSTA ETYKIETA · BEZ DODATKU DROŻDŻY

Chleb żytni przygotowany na bazie naturalnego zakwasu piekarniczego, wypiekany bez dodatku drożdży. Idealnie zbalansowana kompozycja słodów oraz mąk sprawia, że pieczywo charakteryzuje się wyrazistym smakiem, a miękisz apetyczną, bursztynową barwą.

Składniki	kg
Mąka żytnia typ 720	40,00
Kwas żytni naturalny TA 165	66,00
Roggenbrot Ohne Hefe CL	20,00
Sól	2,00
Cukier	1,00
Woda – około	52,00
Razem	181,00

Metoda

Miesienie – miesiarka spiralna: 10 minut na wolnych obrotach • Temperatura ciasta: 28-30°C • Fermentacja wstępna: około 10-15 minut • Naważka: 580 g • Obróbka ciasta: podzielić do formy, dekorować sezamem • Fermentacja końcowa: około 60 minut/ temperatura 30°C/ wilgotność 75% • Temperatura wypieku: 240-220°C • Zaparowanie: 50% • Czas wypieku: około 45 minut.

Wartości odżywcze

Wartość energetyczna	Wartość energetyczna	Tłuszcz	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Błonnik	Białko	Sól
928,9 KJ	219,7 Kcal	1,1 g	0,2 g	44,9 g	2,7 g	3,9 g	5,6 g	1,3 g

NUTRI-SCORE

A B C D E

*Wartości podane dla 100 g gotowego produktu /w gramach/ dla powyższej receptury. Podano na podstawie wyliczeń teoretycznych.

puratos
Food Innovation for Good

Farmera

WIĘCEJ ZIAREN · ŹRÓDŁO BŁONNIKA · CZYSTA ETYKIETA

Chleb żytni z bogatą zawartością kiełków ziaren żyta, które nadają pieczywu przyjemnie karmelowego smaku i sprawiają, że nabiera ono apetycznego wyglądu.

Składniki	kg
Mąka żytnia typ 720	50,00
Mąka pszenna typ 750	10,00
Kwas żytni naturalny TA 165	66,00
Sproutgrain Rye CL	50,00
O-tentic Origin	4,00
Sól	2,30
Olej	2,00
Woda – około	60,00
Razem	244,30

Metoda

Miesienie – miesiarka spiralna: 10 minut na wolnych obrotach • Temperatura ciasta: 28-30°C • Fermentacja wstępna: 10-15 minut • Naważka: 580 g • Obróbka ciasta: podzielić do formy, dekorować czarnym i białym sezamem 1:1 • Fermentacja końcowa: około 60 minut/ temperatura 30°C/ wilgotność 75% • Temperatura wypieku: 240-220°C • Zaparowanie: 50% • Czas wypieku: około 45 minut.

Wartości odżywcze

Wartość energetyczna	Wartość energetyczna	Tłuszcz	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Błonnik	Białko	Sól
932,7 KJ	220,6 Kcal	2,2 g	0,3 g	43,1 g	5,1 g	5,1 g	4,6 g	1,1 g

NUTRI-SCORE

A B C D E

*Wartości podane dla 100 g gotowego produktu /w gramach/ dla powyższej receptury. Podano na podstawie wyliczeń teoretycznych.

puratos
Food Innovation for Good

Żytniak

WIĘCEJ ZIAREN · ŹRÓDŁO BŁONNIKA · CZYSTA ETYKIETA

Zawarte w chlebie pełne, soczyste ziarna żyta moczone uprzednio w zakwasie, sprawiają, że pieczywo ma wyrazisty smak i na długo pozostaje świeże.

Składniki	kg
Mąka żytnia typ 720	65,00
Mąka pszenna typ 750	10,00
Kwas żytni naturalny TA 165	41,25
O-tentic Origin	4,00
Softgrain Rye CL	70,00
Słonecznik	10,00
Sól	2,20
Olej	2,00
Woda – około	63,00
Razem:	248,70

Metoda

Miesienie – miesiarka spiralna: 10 minut na wolnych obrotach • Temperatura ciasta: 28-30°C • Fermentacja wstępna: 10-15 minut • Naważka: 580 g • Obróbka ciasta: podzielić do formy, dekorować słonecznikiem • Fermentacja końcowa: około 60 minut/ temperatura 30°C/ wilgotność 75% • Temperatura wypieku: 240-220°C • Zaparowanie: 50% • Czas wypieku: około 45 minut.

Wartości odżywcze

Wartość energetyczna	Wartość energetyczna	Tłuszcz	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Błonnik	Białko	Sól
948,0 KJ	224,7 Kcal	3,7 g	0,6 g	39,6 g	1,3 g	4,9 g	5,5 g	1,3 g

NUTRI-SCORE

A B C D E

*Wartości podane dla 100 g gotowego produktu /w gramach/ dla powyższej receptury. Podano na podstawie wyliczeń teoretycznych.

puratos
Food Innovation for Good

Żytni 5 ziaren

WIĘCEJ ZIAREN · ŹRÓDŁO BŁONNIKA · CZYSTA ETYKIETA

Chleb o apetycznym miękiszu pełnym zdrowych i smacznych zbóż. Zawiera ziarno żyta, ziarno słonecznika, siemię lniane złote, siemię lniane brązowe, ziarno pszenicy i orkiszu.

Składniki	kg
Mąka żytnia typ 720	60,00
Mąka pszenna typ 750	10,00
Kwas żytni naturalny TA 165	49,50
Softgrain 5 CL	50,00
Słonecznik	10,00
O-tentic Origin	4,00
Sól	2,20
Olej	2,00
Woda – około	60,00
Razem	248,70

Metoda

Miesienie – miesiarka spiralna: 10 minut na wolnych obrotach • Temperatura ciasta: 28-30°C • Fermentacja wstępna: 10-15 minut • Naważka: 580 g • Obróbka ciasta: podzielić do formy, dekorować: słonecznik 40%, płatki owsiane 30%, mak niebieski 30% • Fermentacja końcowa: około 60 minut / temperatura 30°C/ wilgotność 75% • Temperatura wypieku: 240-220°C • Zaparowanie: 50% • Czas wypieku: około 45 minut.

Wartości odżywcze

Wartość energetyczna	Wartość energetyczna	Tłuszcz	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Błonnik	Białko	Sól
1031,1 KJ	245,1 Kcal	6,1 g	0,7 g	38,7 g	1,4 g	5,1 g	6,0 g	1,3 g

NUTRI-SCORE

A B C D E

*Wartości podane dla 100 g gotowego produktu /w gramach/ dla powyższej receptury. Podano na podstawie wyliczeń teoretycznych.

puratos
Food Innovation for Good

Ziemianin

WIĘCEJ ZIAREN · ŹRÓDŁO BŁONNIKA · CZYSTA ETYKIETA

Ciemny, delikatnie słodowo-orzechowy w smaku miękisz zawdzięczamy zawartym w chlebie kiełkom żyta i słonecznikowi.

Składniki	kg
Mąka żytnia typ 720	60,00
Mąka pszenna typ 750	10,00
Kwas żytni naturalny TA 165	49,50
O-tentic Origin	4,00
Softgrain Sprouted Rye CL	50,00
Słonecznik	10,00
Olej	2,00
Sól	2,20
Woda – około	60,00
Razem:	248,70

Metoda

Miesienie – miesiarka spiralna: 10 minut na wolnych obrotach • Temperatura ciasta: 28-30°C • Fermentacja wstępna: około 10-15 minut • Naważka: 580 g • Obróbka ciasta: podzielić do formy, dekorować siemieniem lnianym złotym + brązowym 1:1 • Fermentacja końcowa: około 60 minut /temperatura 30°C/ wilgotność 75% • Temperatura wypieku: 240-220°C • Zaparowanie: 50% • Czas wypieku: około 45 minut.

Wartości odżywcze

Wartość energetyczna	Wartość energetyczna	Tłuszcz	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Błonnik	Białko	Sól
980,7 KJ	232,5 Kcal	4,1 g	0,5 g	40,7 g	3,6 g	4,9 g	5,4 g	1,3 g

NUTRI-SCORE

A B C D E

*Wartości podane dla 100 g gotowego produktu /w gramach/ dla powyższej receptury. Podano na podstawie wyliczeń teoretycznych.

puratos
Food Innovation for Good

Bakalo

WIĘCEJ ZIAREN · ŹRÓDŁO BŁONNIKA · CZYSTA ETYKIETA

Chleb żytni Bakalo to połączenie bakalii i kiełków żyta – idealna kompozycja składników i prawdziwa feria smaków. Bakalo to przekąska sama w sobie!

Składniki	kg
Mąka żytnia typ 720	60,00
Mąka pszenna typ 750	10,00
Kwas żytni naturalny TA 165	49,50
O-tentic Origin	4,00
Sproutgrain Rye in Syrup	25,00
Softgrain Sprouted Rye CL	25,00
Słonecznik	10,00
Rodzynki	8,00
Orzech włoski	8,00
Żurawina	8,00
Sól	2,20
Olej	2,00
Drożdże	1,00
Woda – około	67,00
Razem	280,70

Metoda

Miesienie – miesiarka spiralna: 10 minut na wolnych obrotach • Temperatura ciasta: 28-30°C • Fermentacja wstępna: 10-15 minut • Naważka: 460 g • Obróbka ciasta: podzielić do formy • Fermentacja końcowa około 60 minut /temperatura 30°C/ wilgotność 75% • Temperatura wypieku: 40-220°C • Zaparowanie: standard • Czas wypieku: około 38 minut.

Wartości odżywcze

Wartość energetyczna	Wartość energetyczna	Tłuszcz	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Błonnik	Białko	Sól
1086,2 KJ	257,2 Kcal	5,5 g	0,7 g	44,0 g	9,0 g	4,9 g	5,5 g	1,1 g

NUTRI-SCORE

A B C D E

*Wartości podane dla 100 g gotowego produktu /w gramach/ dla powyższej receptury. Podano na podstawie wyliczeń teoretycznych.

puratos
Food Innovation for Good

Żytni z kapustą kiszoną

ŹRÓDŁO BŁONNIKA

CZYSTA ETYKIETA

Chleb żytni z kiszoną kapustą to nasza odpowiedź na coraz silniejszy trend powrotu konsumentów do kiszonek! Zawarta w chlebie kapusta kiszona podkreśla smak pieczywa i sprawia, że pozostaje ono przyjemnie wilgotne na dłużej.

Składniki	kg
Mąka żytnia typ 720	50,00
Mąka pszenna typ 750	10,00
Kwas żytni naturalny TA 165	66,00
O-tentic Origin	4,00
Kapusta kiszona	20,00
Sól	2,00
Woda – około	51,00
Razem:	203,00

Metoda

Miesienie – miesiarka spiralna: 10 minut na wolnych obrotach • Temperatura ciasta: 28-30°C • Fermentacja wstępna: 10-15 minut • Naważka: 580 g • Obróbka ciasta: podzielić do formy, dekorować czarnym sezamem i kminkiem 1:1 • Fermentacja końcowa: około 60 minut/ temperatura 30°C/ wilgotność 75% • Temperatura wypieku: 240-220°C • Zaparowanie: 50% • Czas wypieku: około 45 minut.

Wartości odżywcze

Wartość energetyczna	Wartość energetyczna	Tłuszcz	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Błonnik	Białko	Sól
855,13 KJ	202,2 Kcal	4,0 g	0,2 g	42,1 g	1,6 g	4,1 g	4,2 g	1,3 g

NUTRI-SCORE

A B C D E

*Wartości podane dla 100 g gotowego produktu /w gramach/ dla powyższej receptury. Podano na podstawie wyliczeń teoretycznych.

puratos
Food Innovation for Good

Żytni razowy

BOGACTWO BŁONNIKA

CZYSTA ETYKIETA

POZIOM TRUDNOŚCI
ŚREDNI

Chleb żytni razowy to pieczywo wypiekane z mieszanki mąki żytniej i pszennej. Do jego wypieku została użyta mąka zmielona jednokrotnie – bogata w otręby, o ciemniejszej barwie.

Składniki	kg
Kwas z mąki żytniej typ 2000 (TA 200)	80,00
Mąka żytnia typ 720	50,00
Mąka pszenna typ 750	10,00
O-tentic Origin	4,00
Sól	2,20
Słonecznik	25,00
Olej	2,00
Woda – około	45,00
Razem:	218,20

Metoda

Miesienie – miesiarka spiralna: 10 minut na wolnych obrotach • Temperatura ciasta: 28-30°C • Fermentacja wstępna: 10-15 minut • Naważka: 580 g • Obróbka ciasta: podzielić do formy, dekorować mąką żytnią razową • Fermentacja końcowa: około 60 minut/ temperatura 30°C/ wilgotność 75% • Temperatura wypieku: 240-220°C • Zaparowanie: 50% • Czas wypieku: około 45 minut.

Wartości odżywcze

Wartość energetyczna	Wartość energetyczna	Tłuszcz	Kwasy tłuszczowe nasycone	Węglowodany	Cukry	Błonnik	Białko	Sól
1138,1 KJ	270.5 Kcal	7,8 g	0.8 g	40,0 g	2,4 g	5,3 g	7,5 g	1,2 g

NUTRI-SCORE

A B C D E

*Wartości podane dla 100 g gotowego produktu /w gramach/ dla powyższej receptury. Podano na podstawie wyliczeń teoretycznych.

puratos
Food Innovation for Good

Komponenty

O-tentic

ZAKWAS W ŚRODKU

CZYSTA ETYKIETA

Innowacyjny komponent piekarniczy na bazie zakwasu z certyfikowanej mąki durum z regionu Puglia we Włoszech, przeznaczony do wypieku pieczywa klasy premium.

Oto punkt wyjścia dla każdego Twojego pieczywa!
Unikalna kompozycja produktu pozwala konsumentom delektować się smakiem pieczywa wyrabianego na zakwasach poddanych długotrwałej fermentacji.

- Z O-tentic wypieczesz doskonały chleb żytni, który będzie wyróżniał się porowatym, wilgotnym i elastycznym miękiszem.
- O-tentic wpływa na zwiększenie wydajności ciasta – poprzez udział wody w cieście aż do 80%!
- Z O-tentic stworzysz dowolny rodzaj pieczywa: od aromatycznego knypla, przez bagietkę i chleb mieszany, aż po chleb żytni.
- To produkt z historią – posiada certyfikat pochodzenia składników potwierdzony przez prof. Marco Gobbetti.

Jeden produkt, wiele możliwości!

Opakowanie:
- worek 10 x 1 kg
- dozowanie: 4%

puratos
Food Innovation for Good

historia

Poznaj fascynującą historię O-tentic!

Komponenty

Softgrain i Sproutgrain

BEZ KONSERWANTÓW · WIĘCEJ ZIAREN · CZYSTA ETYKIETA

Gotowe do użycia, starannie wyselekcjonowanie ziarna, nasiona i skiełkowane ziarna zbóż. Dodane do ciasta nadadzą pieczywu charakter, wzbogacą w cenne wartości odżywcze i naturalnie przedłużą jego świeżość.

film

Kiełki żyta – sprawdź jak wykorzystać je w Twoim pieczywie.

Zalety

- Gotowe do użycia.
- Wzbogacają smak pieczywa.
- Zawarty w Softgrain zakwas sprawia, że pieczywo pozostaje świeże dłużej, niż to zawierające ziarna moczone w wodzie.
- Wpisują się w trend dbania o zdrowie.
- Bezpieczne biologiczne i fizyczne.

Już dziś wypróbuj gamę gotowych do użycia ziaren, nasion i kiełków Puratos!

SOFTGRAIN SPELT CL
ziarno orkiszu w zakwasie

SOFTGRAIN RYE CL
ziarno orkiszu w zakwasie

SOFTGRAIN 5 CL
ziarno żyta, słonecznika, pszenicy i orkiszu, siemię lniane brązowe i złote w zakwasie

SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL
płatki owsiane, brązowe siemię lniane, słonecznik, proso i nasiona chia nasączone w zakwasie i syropie pszennym

SOFTGRAIN SPROUTED RYE CL
kiełki żyta w zakwasie

SOFTGRAIN SPROUTED OAT CL
kiełki owsa w zakwasie

SPROUTGRAIN RYE CL
kiełki żyta

SPROUTGRAIN WHEAT CL
kiełki pszenicy

OPAKOWANIA
wiadro – 5 kg

worek plastikowy – 10 kg

puratos
Food Innovation for Good

Komponenty

Roggenbrot ohne Hefe CL

ŹRÓDŁO BŁONNIKA

CZYSTA ETYKIETA

Niezawodna mieszanka piekarnicza idealnie dobranych słodów oraz mąk do produkcji chleba żytniego bez dodatku drożdży. Taki chleb, ze względu na swoją strukturę i skład, daje poczucie sytości, a zarazem lekkości po spożyciu.

Zalety

- Przyjemnie słodkawy smak dzięki zawartości słodu żytniego i jęczmiennego.
- Krótki i bardzo stabilny proces.
- Krótka lista składników.

Opakowanie:

- worek 25 kg
- dozowanie: 20%

innowacja

Eksperymentuj ze smakami. Dodaj kiełki żyta Softgrain!

puratos

Food Innovation for Good

Znasz sekrety najlepszego pieczywa żytniego? Odkryj je z nami!
Sprawdź wskazówki technologów Puratos i oferuj swoim klientom najwyższej jakości chleby żytnie!

NAPOTKANY PROBLEM	OTO MOŻLIWE PRZYCZYNY	SPRAWDŹ ROZWIĄZANIA
GLINIASTY MIĘKISZ		
	złej jakości mąka (zbyt aktywna enzymatycznie)	Użyj mieszanki piekarniczej Roggenbrot ohne Hefe (żytni bez dodatku drożdży). Innowacyjna formuła oraz mąka najwyższej jakości zagwarantują stabilność procesu, czyli większą tolerancję na czas fermentacji, a co za tym idzie, wysoką jakość pieczywa.
	niedojrzały zakwas (niska kwasowość)	Prowadź dłużej zakwas do uzyskania właściwego poziomu kwasowości.
DZIURY W CHLEBIE I ODSTAJĄCA SKÓRKA		
	złej jakości mąka (zbyt aktywna enzymatycznie)	Użyj mieszanki Puratos Roggenbrot ohne Hefe (żytni bez dodatku drożdży).
	niewłaściwa ilość wody (za dużo wody)	Obserwuj konsystencję ciasta, aby nie było za luźne.
	niewłaściwa temperatura – ciasto prowadzone za chłodno	Ciasto powinno mieć temp. 28-32°.
	zbyt burzliwa fermentacja	Nie przekraczaj rekomendowanej ilości drożdży. Aby nie martwić się o ilość drożdży, użyj O-tentic – w składzie zawiera aktywne drożdże.
	zbyt długa fermentacja	Fermentacja bez użycia drożdży powinna wynosić około 60 minut.
	niewłaściwe rozprowadzenie drożdży w cieście	Jeśli stosujesz drożdże, przygotuj „mleczko" z drożdży, żeby dobrze rozprowadzić je w cieście. Pamiętaj, że O-tentic zawiera już suszone drożdże. Dobrze rozprowadza się w cieście, dzięki czemu miękisz jest równomierny. Stosuj niższe parametry temperatury oraz wilgotności.
	za wysoka wilgotność komory fermentacyjnej i temperatury	Kontroluj poziom wilgotności komory fermentacyjnej i temperatury.

NAPOTKANY PROBLEM	OTO MOŻLIWE PRZYCZYNY	SPRAWDŹ ROZWIĄZANIA
SZYBKIE CZERSTWIENIE PIECZYWA I KRUSZENIE SIĘ		
	zbyt sztywne ciasto	Dolej większą ilość wody. O-tentic i Roggenbrot ohne Hefe zapewniają doskonałą hydratację. W przypadku użycia O-tentic, ciasto może być luźniejsze, ponieważ składnik ten stabilizuje fermentację. Ponadto, O-tentic zapewnia elastyczność miękiszu, wyrównuje jego strukturę (fermentacja nie jest burzliwa).
	niewystarczająco namoczone ziarna	Zastosuj Softgrain – gotowe do użycia ziarna namoczone w zakwasie. Zawarty w ziarnach zakwas jest uwalniany do miękiszu, dzięki czemu pieczywo na dłużej pozostaje świeże, nabiera również bardziej wyrazistego smaku.
	niedojrzały kwas	Zwiększ poziom kwasowości.
	zbyt długi czas wypieku	Rekomendowany czas wypieku dla chleba 0,5 kg: 40-45 min.
PLEŚNIENIE CHLEBÓW PAKOWANYCH		
	niedojrzały zakwas o zbyt niskim pH	W chlebie żytnim istotne jest pH chleba. Optymalne powinno wynosić około 4,2.
	pakowanie niewystudzonego chleba do folii	Wystudź chleb. Pakując wypiek zachowuj należytą higienę.
	stosowanie ziaren moczonych w wodzie (proces może powodować rozwój pleśni)	Zastosuj Softgrain – gamę gotowych do użycia ziaren moczonych w zakwasie – zapewnij bezpieczeństwo mikrobiologiczne podczas produkcji pieczywa z ziarnami.

POZNAJ NASZE SEKRETY

puratos
Food Innovation for Good

www.puratos.pl