CHLEB ŻYCIA®

ZDROWIE Z NATURY

MIESZANKI WYPIEKOWE



przeznaczone do:

- AUTOMATU CHLEBOWEGO

- URZĄDZEŃ WIELOFUNKCYJNYCH

- WYTWARZANIA RĘCZNEGO

MIESZANKI WYPIEKOWE CHLEBÓW
DO PRZYGOTOWANIA NA 3 SPOSOBY
1) W AUTOMACIE CHLEBOWYM
2) Z POMOCĄ URZĄDZENIA WIELOFUNKCYJNEGO
3) DO WYRABIANIA RĘCZNEGO

Oryginalne mieszanki CHLEBA ŻYCIA **w tej wersji** to ukłon w stronę DOMOWYCH PIEKARZY, którzy wolą proste i szybkie sposoby przygotowania znakomitego świeżego pieczywa.
MIESZANKI stanowią kompletne zestawy. **Do przygotowania ciasta chlebowego ze swojej strony dodasz tylko: wodę, sól oraz niewielką ilość oleju lub oliwy.**

Główny składnik każdej mieszanki - mąka, w różnych odmianach i typach to skarb uzyskany z przemiału ziaren z **POLSKICH upraw**, na których **nie stosuje się glifosatu**. Zboża są **wolne od GMO**. MĄKI użyte do komponowanych mieszanek są **CZYSTE**, tzn **NIESTANDARYZOWANE.** Oznacza to, że mąki **nie zawierają dodatków (POLEPSZACZY)** takich jak: substancje konserwujące, wybielające, obce enzymy oraz dodatkowe ilości glutenu.
Brak zastosowania tych „wspomagaczy", to wynik użycia **ziarna przebadanego pod kątem jakości i właściwości wypiekowych**. Dobór takiego surowca sprawia, że użycie tzw POLEPSZACZY jest zbędne.

Każda mieszanka różni się nie tylko kombinacją mąk, ale również sercem. Naturalne dodatki sprawiają, że chleby w swoich rodzajach charakteryzują się wyrazistym wnętrzem, co przekłada się na walory smakowo - zapachowe.

Składnikami wspólnymi wszystkich mieszanek są suszone drożdże piekarskie oraz **naturalny ZAKWAS ŻYTNI**, wytwarzany **od 2010** roku w bezustannym cyklu. Świeży zakwas powstaje w procesie fermentacji mlekowej przy udziale rodzimych bakterii kwasu mlekowego. Odpowiednio ukwaszony przechodzi następnie przez fazę suszenia i mielenia.

MIESZANKI zostały ponumerowane, a każda z nich zawiera również odrębną nazwę własną nawiązującą do jej składników. Podział mieszanek na LINIE , ma ułatwić wybór pod kątem osobistych wymagań kulinarnych.

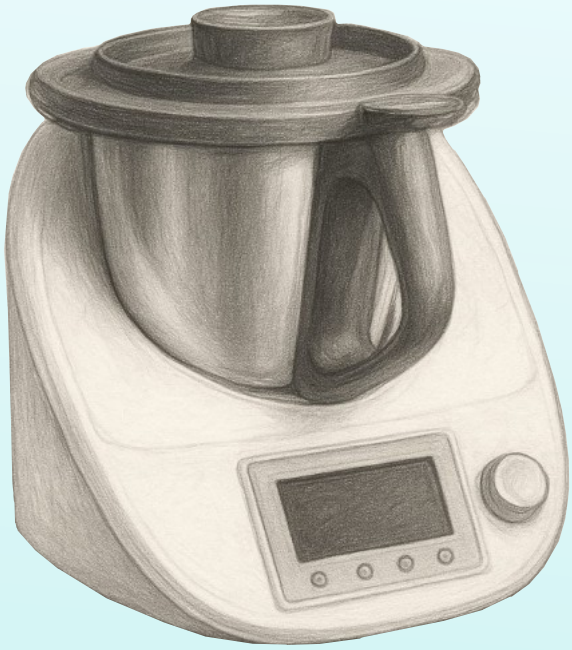
ORYGINALNE MIESZANKI CHLEBA ŻYCIA DO WYKORZYSTANIA NA 3 SPOSOBY



SPOSÓB 1 - AUTOMAT CHLEBOWY



SPOSÓB 2 - URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE + PIEKARNIK





SPOSÓB 3 - WYRABIANIE RĘCZNE + PIEKARNIK





MIESZANKI WYPIEKOWE CHLEBÓW
LINIA : KLASYCZNE Z KLASĄ







Linia **KLASYCZNE Z KLASĄ** to pięć mieszanek chlebowych, których smak i struktura nawiązuje do klasycznego pieczywa spożywanego każdego dnia w polskich domach.
Jednak składniki użyte do kompozycji mieszanek, sprawiają, że ten codzienny chleb można krótko scharakteryzować kilkoma słowami:



PROSTOTA
WYKWINTNOŚĆ
KLASYKA
i... KLASA!



MIESZANKI WYPIEKOWE CHLEBÓW

LINIA : KLASYCZNE Z KLASĄ

	**GŁOWA:** *KLASYCZNY GŁĘBOKI SMAK Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA CHLEBOWA PSZENNA typ 850* *MĄKA SITKOWA ŻYTNIA typ 1400* *MĄKA PYTLOWA ŻYTNIA typ 720*	**Składniki**: mąka **pszenna** 850 CHLEBOWA, mąka **żytnia** 1400 SITKOWA, mąka **żytnia** 720 PYTLOWA, zakwas **żytni**, drożdże suszone. **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1467 kj/334 kcal. Tłuszcz : 1,72 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 0,39g. Węglowodany 67,69g w tym cukry 2,95g Błonnik:4,99g Białko:11,52g Sól: 0,01g	
	**GŁOWA:** *DELIKATNY W SMAKU AKSAMITNY W STRUKTURZE Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* *LEKKOSTRAWNY* **SERCE:** *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA BISZKOPTOWA PSZENNA typ 500* *MĄKA DELIKAT ORKISZOWA typ 650* ***(odmiana: SHWABENKORN)*** *MĄKA DELIKATESOWA ŻYTNIA typ 500* *MĄKA BUŁKOWA PSZENNA typ 650*	**Składniki**: mąka **pszenna** 500 BISZKOPTOWA, mąka **orkiszowa** 650 DELIKAT, mąka **żytnia** 500 DELIKATESOWA, mąka **pszenna** 650 BUŁKOWA zakwas **żytni**, drożdże suszone. **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1443 kj/341 kcal. Tłuszcz : 1,56 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 0,37g. Węglowodany 69,30g w tym cukry 2,71g. Błonnik:5,58g Białko:11,19g Sól: 0,01g	
	**GŁOWA:** *SMAK:WYRAZISTY - ORKISZOWY GŁADKI W STRUKTURZE Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* *DELIKATNY - LEKKOSTRAWNY* **SERCE:** *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA DELIKAT ORKISZOWA typ 650* ***(odmiana: SHWABENKORN)*** *MĄKA BUŁKOWA PSZENNA typ 650* *MĄKA PRADAWNA PŁASKURKA typ 650* ***(pierwotna odmiana pszenicy)***	**Składniki**: mąka **orkiszowa** 650 DELIKAT, **(50% w stosunku do pozostałych składników)** mąka **pszenna** 650 BUŁKOWA, mąka z **płaskurki** 650 PRADAWNA zakwas **żytni**, drożdże suszone. **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1468 kj/348 kcal. Tłuszcz : 1,44 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 0,34g. Węglowodany 71,26g w tym cukry 2,45g Błonnik:4,85g Białko:10,88g Sól: 0,01g	
	**GŁOWA:** *SMAK:WYRAZISTY - ORKISZOWY CHARAKTERYSTYCZNY DLA PIECZYWA PEŁNOZIARNISTEGO Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA PEŁNOZIARNISTA ORKISZOWA typ 2000* ***(odmiana: SHWABENKORN)*** *MĄKA PEŁNOZIARNISTA GRAHAM typ 1850* *MĄKA CHLEBOWA PSZENNA typ 850* *MĄKA PYTLOWA ŻYTNIA typ 720*	**Składniki**: mąka **orkiszowa** 2000 PEŁNOZIARNISTA, **(50% w stosunku do pozostałych składników)** mąka pełnoziarnista **pszenna** 1850 GRAHAM, mąka pszenna 850 CHLEBOWA, mąka żytnia 720 PYTLOWA zakwas **żytni**, drożdże suszone. **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1514 kj/356 kcal. Tłuszcz : 2,10 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 0,39g. Węglowodany 67,07g w tym cukry 4,73g. Błonnik: 9,74g Białko:12,99g Sól: 0,01g	
	**GŁOWA:** *CIEMNY, WILGOTNY, ZWARTY CHARAKTERYSTYCZNY DLA PIECZYWA PEŁNOZIARNISTEGO Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *OTRĘBY ŻYTNIE* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA PEŁNOZIARNISTA GRAHAM typ 1850* *MĄKA PRADAWNA PEŁNOZIARNISTA SAMOPSZA typ 1850* ***(pierwotna odmiana pszenicy)*** *MĄKA RAZOWA ŻYTNIA typ 2000*	**Składniki**: mąka pełnoziarnista **pszenna** 1850 GRAHAM, mąka pełnoziarnista z **samopszy** 1850 PRADAWNA, mąka pełnoziarnista **żytnia** 2000 RAZOWA otręby żytnie, zakwas **żytni**, drożdże suszone. **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1376 kj/326 kcal. Tłuszcz : 1,96 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 0,39g. Węglowodany 58,66g w tym cukry 2,34g Błonnik: 11,66g Białko:12,18g Sól: 0,01g	

MIESZANKI WYPIEKOWE CHLEBÓW
LINIA : MULTIZIARNO







Linia **MULTIZIARNO** - zestaw pięciu mieszanek z sercem ziarnistym. Nazwa linii sugeruje nie tylko ilość ziaren w każdej kompozycji, ale wskazuje też na ich różnorodność. Od znanych smaków takich jak słonecznik, poprzez tradycyjne nasiona lnu, do mniej powszechnych ziaren chia, czy chrupiącej komosy ryżowej. Wartościowe ziarniste serce to :



ZDROWIE
RÓŻNORODNOŚĆ
MOC
i... ŻYCIE!



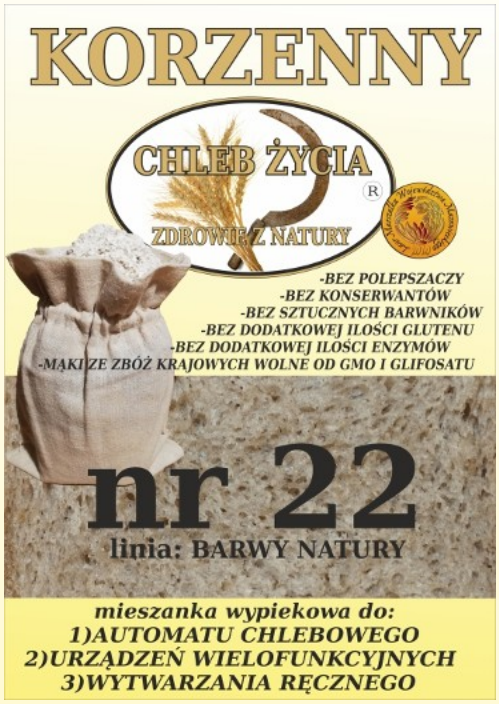
MIESZANKI WYPIEKOWE CHLEBÓW

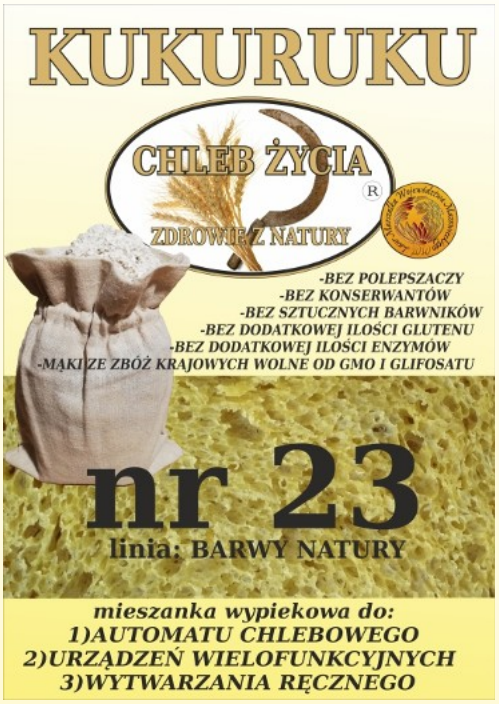
LINIA : MULTIZIARNO

	**GŁOWA:** *KLASYCZNY SMAK CHLEBA* *WZBOGACONY SŁONECZNIKIEM* *Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *ZIARNA SŁONECZNIKA* *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA CHLEBOWA PSZENNA typ 850* *MĄKA PRADAWNA PEŁNOZIARNISTA* *PŁASKURKA typ 1850* ***(pierwotna odmiana pszenicy)***	**Składniki**: mąka **pszenna** 850 CHLEBOWA, mąka pełnoziarnista z **samopszy** 1850 PRADAWNA, zakwas **żytni**, drożdże suszone ziarna (15%): słonecznik łuskany **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1632 kj/383 kcal. Tłuszcz : 9,19 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 1,02g. Węglowodany 60,96g w tym cukry 2,69g. Błonnik:4,79g Białko:13,29g Sól: 0,01g	
	**GŁOWA:** *SMAK PSZENNO - ŻYTNI* *WZBOGACONY ZIARNEM CHIA* *Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *ZIARNA (NASIONA) CHIA* ***(szałwia hiszpańska)*** *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA CHLEBOWA PSZENNA typ 850* *MĄKA PRADAWNA PEŁNOZIARNISTA* *z KRZYCY typ 2000* ***(pierwotna odmiana żyta)***	**Składniki**: mąka **pszenna** 850 CHLEBOWA, mąka pełnoziarnista z **krzycy** 2000 PRADAWNA, zakwas **żytni**, drożdże suszone. ziarna (15%): chia - szałwia hiszpańska **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1526 kj/352 kcal. Tłuszcz : 6,38 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 0,78g. Węglowodany 64,64g w tym cukry 2,25g. Błonnik: 8,44g Białko:12,74g Sól: 0,01g	
	**GŁOWA:** *DOMINACJA KLASYCZNEGO SMAKU* *PSZENNO - ORKISZOWEGO* *LEKKOŚĆ I CHRUPKOŚĆ* *KOMOSY RYŻOWEJ* *Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *ZIARNA (NASIONA) KOMOSY RYŻOWEJ* ***(quinoa: czarna, czerwona, biała)*** *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA CHLEBOWA PSZENNA typ 850* *MĄKA DELIKAT ORKISZOWA typ 650* ***(odmiana: SHWABENKORN)***	**Składniki**: mąka **pszenna** 850 CHLEBOWA mąka **orkiszowa** 650 DELIKAT, zakwas **żytni**, drożdże suszone. ziarna (15%): komosa ryżowa (quinoa) czarna komosa ryżowa (quinoa) czerwona komosa ryżowa (quinoa) biała **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1484 kj/340 kcal. Tłuszcz : 2,33 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 0,48g. Węglowodany 67,08g w tym cukry 2,34g. Błonnik:4,55g Białko:12,22g Sól: 0,01g	
	**GŁOWA:** *SMAK DOMOWEGO CHLEBA* *ZBALANSOWANY MIESZANKĄ* *8 ZIAREN* *Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *ZIARNA: SŁONECZNIK, SEZAM CZARNY* *DYNIA, SIEMIĘ LNIANE ZŁOTE, OWIES* *BABKA PŁESZNIK, SEZAM BIAŁY* *SIEMIĘ LNIANE BRĄZOWE,* *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA CHLEBOWA PSZENNA typ 850* *MĄKA PEŁNOZIARNISTA* *ORKISZOWA typ 2000* ***(odmiana: SHWABENKORN)*** *MĄKA PYTLOWA ŻYTNIA typ 720*	**Składniki**: mąka **pszenna** 850 CHLEBOWA mąka **orkiszowa** 2000 PEŁNOZIARNISTA, mąka **żytnia** 720 PYTLOWA zakwas **żytni**, drożdże suszone. ziarna (26%): słonecznik, dynia, siemię lniane złote, siemię lniane brązowe, **sezam czarny**, **owies** płatkowany, **sezam biały**, babka płesznik **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1630 kj/374 kcal. Tłuszcz : 11,17 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 1,26g. Węglowodany 56,88g w tym cukry 2,75g. Błonnik: 7,25g Białko:13,02g Sól: 0,01g	
	**GŁOWA:** *SMAK PSZENNO-ŻYTNIO-ORKISZOWY* *WYPEŁNIONY ZIARNAMI Z LEKKIM* *ZAZNACZENIEM CZARNUSZKI* *Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *ZIARNA: SŁONECZNIK, SEZAM CZARNY* *DYNIA, SIEMIĘ LNIANE ZŁOTE, OWIES* *BABKA PŁESZNIK, SEZAM BIAŁY* *SIEMIĘ LNIANE BRĄZOWE, CZARNUSZKA* *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA CHLEBOWA PSZENNA typ 850* *MĄKA PEŁNOZIARNISTA* *ORKISZOWA typ 2000* ***(odmiana: SHWABENKORN)*** *MĄKA PYTLOWA ŻYTNIA typ 720*	**Składniki**: mąka **pszenna** 850 CHLEBOWA mąka **orkiszowa** 2000 PEŁNOZIARNISTA, mąka **żytnia** 720 PYTLOWA zakwas **żytni**, drożdże suszone. ziarna (26%): słonecznik, dynia, siemię lniane złote, siemię lniane brązowe, **sezam czarny**, **owies** płatkowany, **sezam biały,** babka płesznik, czarnuszka **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1624 kj/373 kcal. Tłuszcz : 10,82 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 1,24g. Węglowodany 57,24g w tym cukry 2,72g. Błonnik: 7,45g Białko:12,97g Sól: 0,01g	

MIESZANKI WYPIEKOWE CHLEBÓW
LINIA : BARWY NATURY







BARWY NATURY -kolorowe chleby z mieszanek uzyskanych z naturalnych barwnych komponentów. Kolor uzyskany w tym pieczywie, to efekt dodania do serca chleba składników zdrowych, naturalnych ale jednocześnie nadających swoiste piękne barwy. Podstawą mieszanek są mąki pozyskane z ziaren zbieranych w Polsce, a ich barwnym sercem jest:



EGZOTYKA
i...
TRADYCJA
Z RÓŻNYCH
ZAKĄTKÓW
ŚWIATA!



MIESZANKI WYPIEKOWE CHLEBÓW

LINIA : BARWY NATURY

	**GŁOWA:** *MLECZNY SMAK I BIEL.* *DELIKATNY, AKSAMITNY,* *PUSZYSTY I WILGOTNY* *Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *MLEKO PEŁNE (w proszku)* *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA BISZKOPTOWA PSZENNA typ 500* *MĄKA PRADAWNA PŁASKURKA typ 650* ***(pierwotna odmiana pszenicy)*** *MĄKA DELIKATESOWA ŻYTNIA typ 500*	**Składniki**: mąka **pszenna** 500 BISZKOPTOWA, mąka z **płaskurki** 650 PRADAWNA mąka **żytnia** 500 DELIKATESOWA zakwas **żytni**, drożdże suszone naturalne dodatki (20%): **mleko** w proszku pełne o zaw.tłuszczu 26% i zaw. białka 26% **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1561 kj/370 kcal. Tłuszcz : 6,64 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 3,90g. Węglowodany 62,64g w tym cukry 9,86g. Błonnik:4,56g Białko:14,17g Sól: 0,05g	
	**GŁOWA:** *W BARWIE: ŚREDNIO BEŻOWY* *W SMAKU: PSZENICZNO ORIENTALNY* *Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *CYNAMON CEYLOŃSKI* *GOŹDZIK, KAKAO* *CUKIER TRZCINOWY BRĄZOWY* *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA BISZKOPTOWA PSZENNA typ 500* *MĄKA DELIKAT ORKISZOWA typ 650* ***(odmiana SHWABENKORN)***	**Składniki**: mąka **pszenna** 500 BISZKOPTOWA, mąka **orkiszowa** 650 DELIKAT, zakwas **żytni**, cukier trzcinowy brązowy drożdże suszone, **cynamon** ceyloński, **kakao**, goździki młotkowane **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1695 kj/400 kcal. Tłuszcz : 1,57 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 0,42g Węglowodany 84,58g w tym cukry22,61g Błonnik: 6,14g Białko:10,70g Sól: 0,01g	
	**GŁOWA:** *BARWA: ŻÓŁCIEŃ JASNA / SŁOMKOWA* *DELIKATNY W SMAKU I TRAWIENIU* *Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *OSTRYŻ DŁUGI (KURKUMA)* *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA BUŁKOWA PSZENNA typ 650* *MĄKA DELIKAT ORKISZOWA typ 650* ***(odmiana: SHWABENKORN)*** *MĄKA KUKURYDZIANA PEŁNOZIARNISTA* ***(z krajowych upraw)***	**Składniki**: mąka **pszenna** 650 BUŁKOWA mąka pełnoziarnista KUKURYDZIANA mąka **orkiszowa** 650 DELIKAT, zakwas **żytni**, drożdże suszone. **kurkuma** mielona **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1484 kj/340 kcal. Tłuszcz : 2,33 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 0,48g. Węglowodany 67,08g w tym cukry 2,34g Błonnik:4,55g Białko:12,22g Sól: 0,01g	
	**GŁOWA:** *CZERWIEŃ PRZECHODZĄCA W CIEMNY BEŻ* *W SMAKU POMIDOROWO - PAPRYKOWY* *Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *POMIDOR SUSZONY NA SŁOŃCU* *PAPRYKA CZERWONA SŁODKA* *BURAK CZERWONY, PAPRYKA CHILI* *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA BUŁKOWA PSZENNA typ 650* *MĄKA PRADAWNA PŁASKURKA typ 650* ***(pierwotna odmiana pszenicy)*** *MĄKA DELIKATESOWA ŻYTNIA typ 500*	**Składniki**: mąka **pszenna** 650 BUŁKOWA mąka **płaskurka** 650 PRADAWNA mąka **żytnia** 500 DELIKATESOWA zakwas **żytni**, pomidor czerwony suszony na słońcu solony mielony, papryka czerwona łagodna suszona mielona burak czerwony suszony mielony drożdże suszone, papryka **chili** **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1395 kj/329 kcal. Tłuszcz : 1,56 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 0,37g. Węglowodany 66,27g w tym cukry 3,00g. Błonnik: 5,76g Białko:10,86g Sól: 0,01g	
	**GŁOWA:** *MOCNO CZARNY, WILGOTNY* *WYTRAWNY W SMAKU* *Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *JĘCZMIEŃ SŁODOWANY BRĄZOWY* *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA CHLEBOWA PSZENNA typ 850* *MĄKA RAZOWA ŻYTNIA typ 2000* *MĄKA PRADAWNA PŁASKURKA typ 1850* ***(pełnoziarnista)***	**Składniki**: mąka **pszenna** 850 CHLEBOWA mąka **żytnia** 2000 RAZOWA mąka pełnoziarnista z **płaskurki** typ 1850 PRADAWNA zakwas **żytni**, **jęczmień** słodowany brązowy, drożdże suszone. **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1466 kj/334 kcal. Tłuszcz : 1,78 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 0,42g. Węglowodany 66,98g w tym cukry 2,90g Błonnik: 6,62g Białko:11,80g Sól: 0,01g	

MIESZANKI WYPIEKOWE CHLEBÓW
LINIA : NIEZŁE ZIÓŁKO







NIEZŁE ZIÓŁKO - linia chlebowych mieszanek stworzona dla osób szukających zdrowej odmiany. Serce poszczególnych chlebów zostało naturalnie wzmocnione różnymi składnikami, których nazwa ukryta jest w ich fantazyjnym imieniu i nazwisku. Te szlachetne dodatki sprawiają, że kromka chleba posmarowana świeżym masłem to już nie fantazja ale...

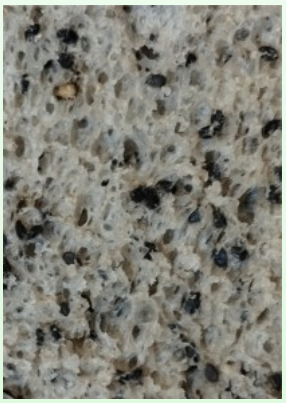
FASCYNACJA
płynąca ze
SMAKU
i AROMATU
ZIÓŁ, NASION,
oraz
WARZYW





MIESZANKI WYPIEKOWE CHLEBÓW

LINIA : NIEZŁE ZIÓŁKO

	**GŁOWA:** *SMAKI: PSZENICZNO - ŻYTNI* *WYWAŻONY ZIOŁOWO* *CZOSNKOWYM* *Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *CZOSNEK SUSZONY (młotkowany)* *CZOSNEK NIEDŹWIEDZI* *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA CHLEBOWA PSZENNA typ 850* *MĄKA PRADAWNA PŁASKURKA typ 650* ***(pierwotna odmiana pszenicy)*** *MĄKA DELIKATESOWA ŻYTNIA typ 500*	**Składniki**: mąka **pszenna** 850 CHLEBOWA, mąka z **płaskurki** 650 PRADAWNA mąka **żytnia** 500 DELIKATESOWA zakwas **żytni**, drożdże suszone naturalne dodatki: (2,80%): czosnek suszony młotkowany czosnek niedźwiedzi **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1473 kj/336 kcal. Tłuszcz : 1,67 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 0,38g. Węglowodany 68,75g w tym cukry 3,31g Błonnik:4,43g Białko:11,92g Sól: 0,01g	
	**GŁOWA:** *SMAKI : ŻYTNIE, PSZENICZNE* *SUBTELNIE PIKANTNY - SEZAMOWY* *Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *PIEPRZ CZARNY MŁOTKOWANY* *SEZAM CZARNY* *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA CHLEBOWA PSZENNA typ 850* *MĄKA PRADAWNA SAMOPSZA typ 1850* ***(pełnoziarnista)(pierwotna odmiana pszenicy)*** *MĄKA SITKOWA ŻYTNIA typ 1400* *MĄKA PYTLOWA typ 720*	**Składniki**: mąka **pszenna** 850 CHLEBOWA mąka pełnoziarnista z **samopszy** typ 1850 PRADAWNA mąka **żytnia** typ 1400 SITKOWA mąka **żytnia** typ 720 PYTLOWA zakwas **żytni**, drożdże suszone, naturalne dodatki (10%): **sezam** czarny częściowo młotkowany, pieprz czarny młotkowany **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1568 kj/357 kcal. Tłuszcz : 6,30 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 1,02g Węglowodany 63,39g w tym cukry 2,67g Błonnik: 5,74g Białko:11,94g Sól: 0,01g	
	**GŁOWA:** *SMAKI PSZENICZNO - ŻYTNIE* *ŁAGODNY PAPRYKOWO - CEBULOWY* *Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *PAPRYKA CZERWONA ŁAGODNA (krojona)* *CEBULKA ŁAGODNA (krojona, nieprażona)* *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA CHLEBOWA PSZENNA typ 850* *MĄKA PEŁNOZIARNISTA ORKISZOWA typ 1850* ***(odmiana: SHWABENKORN)*** *MĄKA PYTLOWA ŻYTNIA typ 720*	**Składniki**: mąka **pszenna** 850 CHLEBOWA mąka **orkiszowa** 2000 PEŁNOZIARNISTA mąka **żytnia** 720 PYTLOWA zakwas **żytni**, drożdże suszone. naturalne dodatki (11%): papryka czerwona łagodna płatek, cebula łagodna płatek **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1468 kj/336 kcal. Tłuszcz : 1,80 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 0,39g. Węglowodany 68,73g w tym cukry 4,52g Błonnik:6,00g Białko:10,81g Sól: 0,01g	
	**GŁOWA:** *SMAKI: PSZENICZNO - ŻYTNIE* *POMIDOROWY, SŁONAWY* *Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *POMIDOR SOLONY I SUSZONY NA SŁOŃCU* *BAZYLIA* *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA CHLEBOWA PSZENNA typ 850* *MĄKA PRADAWNA KRZYCA typ 2000* ***(pełnoziarnista) (pierwotna odmiana żyta)*** *MĄKA DELIKATESOWA ŻYTNIA typ 500*	**Składniki**: mąka **pszenna** 850 CHLEBOWA mąka pełnoziarnista z **krzycy** 2000 PRADAWNA mąka **żytnia** 500 DELIKATESOWA zakwas **żytni**, drożdże suszone naturalne dodatki (15,5%): pomidor suszony na słońcu - solony bazylia **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1452 kj/334 kcal. Tłuszcz : 1,95 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 0,41g. Węglowodany 62,13g w tym cukry 5,34g Błonnik: 6,10g Białko:12,39g Sól: 0,02g	
	**GŁOWA:** *SMAKI : PSZENICZNO - ŻYTNIE* *ŁAGODNY WYRAŹNIE CEBULOWY* *Z AROMATYCZNĄ ZAKWASOWĄ NUTĄ* **SERCE:** *CEBULA ŁAGODNA (MŁOTKOWANA)* ***(nieprażona)*** *ZIELE KOLENDRY* *ZAKWAS NATURALNY ŻYTNI* *DROŻDŻE PIEKARSKIE SUSZONE* **PODSTAWA:** *MĄKA CHLEBOWA PSZENNA typ 850* *MĄKA PRADAWNA SAMOPSZA typ 1850* ***(pełnoziarnista)*** *MĄKA SITKOWA ŻYTNIA typ 1400*	**Składniki**: mąka **pszenna** 850 CHLEBOWA mąka pełnoziarnista z **samopszy** 1850 PRADAWNA mąka **żytnia** 1400 SITKOWA zakwas **żytni**, drożdże suszone. naturalne dodatki (5%): cebula łagodna suszona młotkowana, suszony liść kolendry **WARTOŚCI ODŻYWCZE / 100 g** Wartość energetyczna : 1468 kj/336 kcal. Tłuszcz : 1,80 g w tym: kwasy tłusz. nasyc. 0,39g. Węglowodany 68,73g w tym cukry 4,52g Błonnik: 6,00g Białko:10,81g Sól: 0,01g	

PRZYGOTUJ SKŁADNIKI :

MIESZANKA WYPIEKOWA~ - 0,500 kg - (= 500g - 1 paczka)
WODA (ciepła)*- 0,350 litra - (1+1/2 szklanki = 350g/ml)
TŁUSZCZ (olej)# - 0,020 kg - (4 duże łyżki = 20g)
SÓL^^- 0,010 - 0,015 kg - (1-2 płaskie małe łyżeczki = 10-15g)

WYPIEK W AUTOMACIE CHLEBOWYM

1. Do pojemnika automatu chlebowego włóż wszystkie składniki
2. Uruchom automat nastawiając na odpowiedni program
3. Po zakończeniu wypieku wyjmij pojemnik z automatu i pozostaw do przestudzenia (15 min)
4. Wyjmij gotowe pieczywo z pojemnika

PRZYGOTOWANIE CIASTA RĘCZNIE LUB PRZY UŻYCIU WIELOFUNKCYJNEGO URZĄDZENIA KUCHENNEGO

1. Umieść wszystkie składniki w pojemniku i dokładnie wymieszaj ręcznie lub z pomocą mieszadła swojego urządzenia (wolne obroty przez 5 min - temperatura ciasta po wyrobieniu ok. 28-30 C)
2. Pozostaw naczynie z wyrobionym ciastem na ok. 60 - 80 minut. Miejsce powinno być ciepłe. Naczynie możesz nakryć. Ciasto powinno potroić swoją objętość.
3. Po tym czasie ponownie krótko zamieszaj (ok. 1 min), a następnie przełóż ciasto do wysmarowanej masłem formy wypiekowej+.
4. Odstaw formę z ciastem w ciepłe nieprzewiewne miejsce na ok. 45- 60 minut do wyrośnięcia. Dobrze jest zastosować nakrycie. Nakryj tak, by rosnące ciasto nie przywarło do jego powierzchni.
5. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, za pomocą pędzelka nawilż wodą górną część wyrośniętego ciasta. Następnie umieść formę z ciastem w piekarniku nagrzanym wcześniej do 180 C. Równocześnie możesz nawilżyć komorę piekarnika poprzez wstawienie do niego małego naczynia żaroodpornego z niewielką ilością wrzątku.
6. Wypiekaj (góra/dół) ok. 35 - 45 minut (czas ten jest zależny od twojego piekarnika)
7. Wyjmij wypieczony chleb z piekarnika i zostaw w formie do lekkiego wystudzenia. Po tym czasie wyjmij z foremki pieczywo.

POMOCNE INFORMACJE :

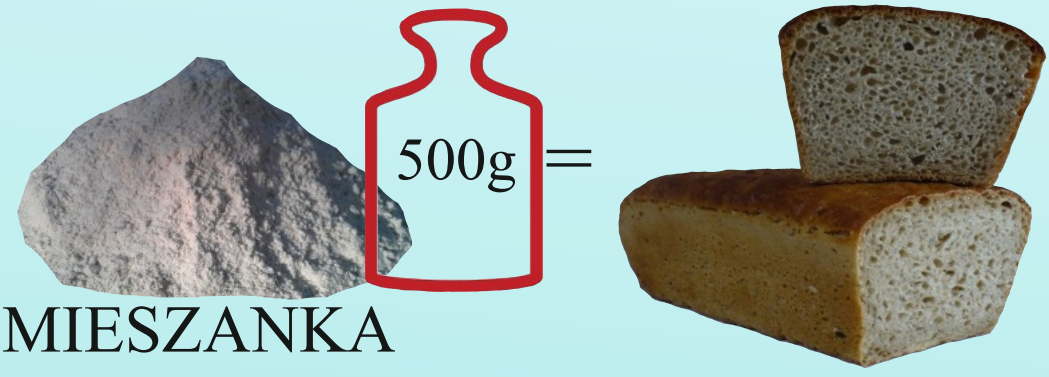
*WODA - użyj ciepłej wody, nie gorącej. Jeśli twoja mieszanka jest chłodna, to dobierz temperaturę wody tak, by wymieszane ciasto osiągnęło temperaturę ok. 28-30 C

#TŁUSZCZ - możesz użyć dowolnego oleju pamiętając o tym, że gdy zastosujesz bardziej aromatyczny (np. z oliwek) nadasz lekki posmak swojemu chlebowi. Możesz również dodać inny rodzaj tłuszczu (np. masło), jednak wcześniej lekko go podgrzej.

^^SÓL - ilość soli dostosuj do swoich preferencji smakowych i zdrowotnych. Proponowany w recepturze zakres (1 lub 2 płaskie łyżeczki) daje taką możliwość. Jeśli używasz soli gruboziarnistej (np. kamiennej) jej odmierzoną porcję rozpuść w wodzie, tej, której użyjesz do wytworzenia ciasta (350 ml). Stosując sól drobną wymieszaj ją w suchej masie (mieszanka) lub rozsyp równomiernie na powierzchni wszystkich składników.

+ FOREMKI DO WYPIEKU - jeśli używasz forem wypiekowych (nie dotyczy pojemnika automatu chlebowego), możesz je wysmarować masłem, smalcem lub innym tłuszczem. Jeśli użyjesz oleju, który ma skłonność do spływania na dół, wysyp ściany i dno foremki otrębami.
Porcję ciasta jaką uzyskasz z 500g mieszanki wypiekowej możesz umieścić w formie o wymiarach: dł:30cm szer:10cm wys: 7cm
Możesz też podzielić ciasto na dwie części wkładając je do dwóch foremek (keksówek) o wymiarach: dł:15cm szer:10cm wys: 7cm

~ MIESZANKA - jeżeli zamierzasz wykorzystać tylko część porcji, pamiętaj, by przed podzieleniem dokładnie ją wymieszać.



masa chleba po wypieku ok. 750-800g

CHLEB ŻYCIA - ZDROWIE Z NATURY - to nie slogan mający przyciągnąć konsumenta, ale skrótowy opis wyrobów, zdrowych, smacznych, naturalnych i podanych w unikalnej oprawie.
Pomysły i działania na przestrzeli wielu lat pozwoliły wprowadzić na rynek produkty docenione przez odbiorców. Czas pokazał, że coraz bardziej świadomi konsumenci gotowi są nabyć nieco droższe, ale za to wysokojakościowe wyroby. Do takiej właśnie grupy klientów skierowana jest oferta firmowana znakiem CHLEB ŻYCIA.

CHLEB ŻYCIA - to marka uznana również przez ekspertów, którzy aż trzy razy przyznali jej 1-sze miejsce na Mazowszu honorując LAUREM MARSZAŁKA MAZOWSZA. Produkty z tym znakiem otrzymywały również wyróżnienia i nagrody. W 2015 r. CHLEB ŻYCIA został finalistą konkursu POLSKI PRODUCENT ŻYWNOŚCI.

Za każdym produktem, pomysłem, a nawet marką stoją ludzie, dlatego kilka słów na temat twórcy wyrobów oznaczonych logo CHLEBA ŻYCIA może być stosowne w kontekście zrozumienia idei powstawania tych produktów.

Szanowni Państwo.
Zawodowo zajmuję się doradztwem zawodowym z zakresu technologii piekarnictwa. Praca ta w dużej mierze ma charakter twórczy, co daje mi prawdziwą satysfakcję. W jej zakres wchodzi opracowywanie nowych receptur, wdrażanie ich technologii, projektowanie całej oprawy (etykiety, opisy i.t.p.), audyty jakościowe i nadzory produkcyjne.

Częścią mojej działalności jest również edukacja w tej dziedzinie. Przeprowadzam warsztaty piekarnicze dla szkół, ale również indywidualne i grupowe dla coraz większej rzeszy PIEKARZY DOMOWYCH. To właśnie ta grupa stała się inspiracją pojawienia się w sprzedaży internetowej surowców na bazie, których powstaje CHLEB ŻYCIA oraz inne produkty oznaczone tym znakiem. To naturalne, że chce się nabyć składniki, na których się uczy fachu! Udostępnienie ich to nie tylko ukłon w stronę kursantów, ale również możliwość podzielenia się chociaż niewielką częścią wieloletniej pracy z szerszą grupą osób.

Niżej, krótko opisuję jak zrodziła się idea tworzenia wyrobów z logo CHLEB ŻYCIA.
Początek mojej przygody z zawodem to lata 80-te XX wieku - gdzie nauce i praktyce w dziedzinie technologii piekarnictwa towarzyszyły tylko naturalne sposoby wytwarzania chleba i innych produktów piekarskich. Przyszli piekarze oraz technolodzy uczeni byli fachu, mając do dyspozycji tylko naturalne surowce oraz sposoby prowadzenia ciast, ich obróbki oraz wypieku.
Jednak kolejne dziesięciolecie to początek „polepszania" i masowej standaryzacji surowców i produktów przemysłu spożywczego. Piekarnictwo zostało obdarzone tymi „dobrami" w sposób szczególny. Doszło nawet do tego, że nowe pokolenia wychowane na puszysto - gąbczastym pieczywie nie wyobrażały sobie innego jego smaku i struktury. Pierwsze lata XXI wieku to jeszcze okres gdzie na powrót do naturalnych, ale droższych sposobów wypieków było jeszcze za wcześnie. Jednak wszystko wskazywało na to, że Polska staje się krajem, gdzie rośnie zarówno świadomość konsumencka jak i możliwości finansowe coraz bardziej wymagających klientów. Powstała przestrzeń na wyroby tradycyjne produkowane ze zdrowych surowców bez „polepszających" dodatków.

Podsumowując. Lata 80-te to edukacja i praktyka, lata 90-te to początek działalności firmowej, a dokładnie rok 2010 to ożywienie idei i wprowadzenie na rynek marki CHLEB ŻYCIA.

Od początku realizowałem trzy proste założenia dostosowując je do jednej równie prostej zasady:

1) Produkty CHLEBA ŻYCIA mają być wytworzone z naturalnych surowców bez dodatków „polepszających", standaryzujących, konserwujących i barwiących.

2) Wytwarzanie pieczywa i technologia ma być tradycyjna. Na przykład w wypadku chleba: metoda rzemieślnicza, bez użycia linii przemysłowych.

3) Opakowanie ma być funkcjonalne z łatwo rozpoznawalnym oznaczeniem i dokładnym opisem, a informacja o produkcie jak najbardziej pełna.

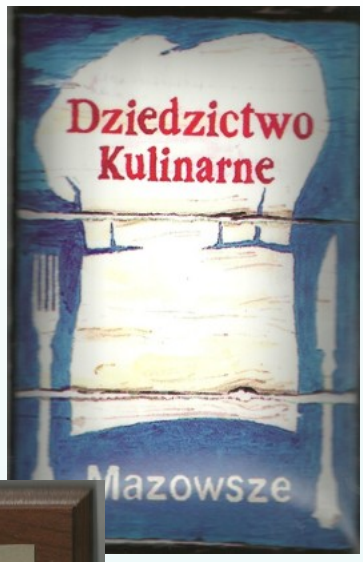
W oparciu o zasadę: DAJ INNYM TO W CZYM SAM MASZ PRZYJEMNOŚĆ

Realizacja tych pozornie prostych założeń wiązała się z ciężką wieloletnią pracą i nakładami, ale efektem tego są produkty, które znalazły uznanie nie tylko wśród ekspertów, ale również u wymagających odbiorców co jest największą nagrodą i daje prawdziwą satysfakcję.

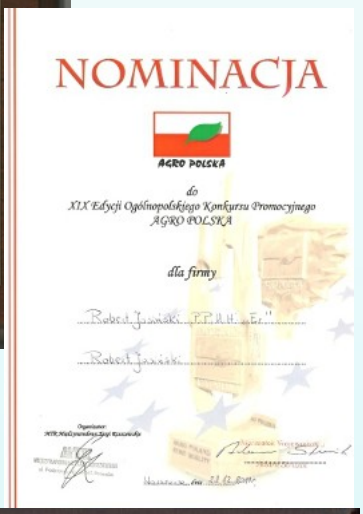
Robert Jasiński

CHLEB ŻYCIA

ZDROWIE Z NATURY



















CHLEB ŻYCIA

MISTRZOWSKIE PIECZYWO DOCENIONE PRZEZ EKSPERTÓW

2010- LAUR MARSZAŁKA I MIEJSCE
2011- NOMINACJA AGRO POLSKA
2012- CZŁONEK EUROPEJSKIEJ SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO
2013- LAUR MARSZAŁKA I MIEJSCE
2014- WYRÓŻNIENIE OGÓLNOPOLSKIE TARGI PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH I EKOLOGICZNYCH
2014- LAUR MARSZAŁKA I MIEJSCE
2015- FINALISTA KONKURSU POLSKI PRODUCENT ŻYWNOŚCI

Szanowni Państwo.

Produkt tak powszedni jakim jest CHLEB dalej odgrywa kluczową rolę w naszym życiu, mimo ogólnego trendu, który związany jest raczej z odchodzeniem od jego konsumpcji. W dużej mierze jest to związane z problemem pieczywa złej jakości, które w większości produkuje się szybko i jak najtaniej. Dochodzą do tego nasze złe nawyki dietetyczne w tym brak umiaru, różnorodności pokarmowej albo zwyczajny brak czasu na spokojne regularne i niewielkie posiłki.
Jednak od pewnego czasu daje się obserwować również dobre zjawiska. Coraz więcej ludzi samodzielnie wypieka chleb metodami tradycyjnymi używając do tego dobrych składników Pojawiają się mali wytwórcy, którzy celowo nie wchodzą w zbytnią automatyzację, oferując wybranej grupie odbiorców produkty nawiązujące do dawnych tradycji i smaków.
Stajemy się świadkami dwóch kierunków; narastającego spadku spożycia pieczywa w ogóle, wraz ze wzrostem zainteresowania wyrobami rękodzieła piekarskiego. Tak więc wygląda na to, że chleb dalej będzie stanowił element naszej diety, kultury i dziedzictwa kulinarnego.

Robert Jasiński

CHLEB ŻYCIA ®
ZDROWIE Z NATURY
Laur Marzałka Województwa Mazowieckiego 2010

KLAUZULA INFORMACYJNA:

Stosowanie nazwy związanej z marką oraz znakiem graficznym „CHLEB ŻYCIA” w produktach spożywczych jest chronione prawnie świadectwem wydanym przez:
URZĄD PATENTOWY RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ nr. 246130
Dotyczy to również stosowania tej nazwy w innych zmodyfikowanych formach (np. CHLEB dla ŻYCIA), co zostało wykazane decyzją URZĘDU PATENTOWEGO
DT - V.ZS.2018.00576.14.kkaf
Treści zawarte w broszurach i ulotkach szkoleniowych są udostępniane uczestnikom kursów, szkoleń i prezentacji oraz osobom, które zakupiły je w formie druku lub e-booka.
Elektroniczne ich wersje podlegają zasadom licencyjnym (CC ND).
Publikowanie jest możliwe po uprzednim uzgodnieniu z autorem.

Dane kontaktowe :
www.chlebzycia.eu
chlebzyciajasinski@gmail.com
P.P.U.H ER Robert Jasiński
NIP: 952 001 03 28
TEL: +48 502 225 119