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.