

Grainex

Mix of cereals and seeds



Grainex

Kind of Produkt

Grainex is a mix of cereals and oil seeds consisting of malted rye meal, soybean grits, oat flakes, semolina of maize, linseeds and vegetable fat.

Application

Grainex can be applied for the production of multi-grain breads and rolls made with standard recipes.

Features

- Appetizing appearance of sliced bread.
- Fine malty taste.



Recommend recipes for multi-grain bread types

Soak **Grainex** with 80% water in approx. 10 min. to soften the grains and seeds.

	Rye bread	Rolls	Wheat bread
Flour	6,000 kg	8,500 kg	9,000 kg
Roggenmehl	2,500 kg	-	-
Grainex	1,500 kg	1,500 kg	1,500 kg
VX-2	0,100 kg	0,200 kg	0,150 kg
Salt	0,200 kg	0,200 kg	0,180 kg
Fat	0,200 kg	0,200 kg	0,300 kg
Sugar			0,300 kg
Instant yeast	0,100 kg	0,150 kg	0,150 kg
or Fresh yeast	0,250 kg	0,400 kg	0,400 kg
Water	7,5 l	6,0 l	5,8 l

Yeast level adjusted to dough temperature and requested proof time. Water level adjusted to flour quality. Alternatively **Grainex** can be added to your common bread type. Soak **Grainex** with 80% water for 10 min. and knead homogeneously into the ready mixed dough (rolls dough, French bread dough, tinbread dough,

- Easy to use - even for a small batch production.

- Flexible dosage as **Grainex** does not contain salt and improver.

- Baking with **Grainex** allows a low cost calculation for profitable bread types.

Addition

10 - 30% on flour weight
5 - 20% on dough weight

Nutritional data per 100 g of product

Energy (kJ/ kcal):	1660/ 397
Protein:	21 g
Carbohydrates:	27 g
Fat:	23 g



Grainex can be added to the flour on beginning of mixing time or with a soak stage to the ready mixed dough.

rye bread dough). Example: Add 300 g **Grainex** to 3 kg dough soaked with 250 g water.

Storage

Dry and cold under same conditions as flour.

Packaging/Art.No.

10 kg paperbags/4002715716197
25 kg paperbags/4002715756193

Your partner for success

غرينكس

خليط من الحنطة والحبوب

نوع المنتج : -

الغرينكس هو خليط من الحنطة وزيت الحبوب ويحتوي على خلطة الراي وحبوب الصويا وشرائح الشوفان وملحون الذرة وحبوب الكتان ودهن نباتي

الإستعمالات : -

يمكن أن يستعمل الغرينكس لإنتاج الخبز ذات الخلطة المتعددة الحبوب والروول وذلك حسب الوصفة العادية

المميزات : -

طعم شهى للخبز الشرائح

طعم راقي ومميز

سهل الإستعمال حتى في الإنتاج البسيط

لا يحتوي على الملح أو المحسن

اقتصادي وموفر لجميع أنواع الخبز

المقايير : -

من ١٠ - ٣٠ % من وزن الطحين ٥ - ٢٠ % من وزن العجينة

الوصفة الرئيسية لتحضير الخبز المؤلف من عدة حبوب

ضع نسبة ٨٠ % من الماء على الغرينكس حتى يتشرب الخليط

لمدة عشر دقائق تقريبا وذلك لترطيب الحبوب والبذور ويمكن

إضافة الغرينكس إلى الطحين في بداية الخليط أو المنقوع

إلى خلطة العجين

طحين الفصح	رول	خبز الراي	طحين
9.000 كجم	8.500 كجم	6.000 كجم	طحين
0.000	0.000	2.500 كجم	روجن مكس
1.500 كجم	1.500 كجم	1.500 كجم	غرينكس
0.150 كجم	0.200 كجم	0.100 كجم	إي إس تو
0.180 كجم	0.200 كجم	0.200 كجم	ملح
0.300 كجم	0.200 كجم	0.000 كجم	دهن
0.300 كجم	0.000 كجم	0.000 كجم	سكر
0.150 كجم	0.150 كجم	0.100 كجم	خميرة
0.400 كجم	0.400 كجم	0.250 كجم	أو خميرة طازجة
5.810	6.010	7.510	ماء

كمية الخميرة تضبط حسب درجة الحرارة ووقت التخمر

كمية المياه تضبط حسب نوعية الطحين

وبالإضافة إلى ذلك يمكن إضافة الغرينكس للخبز المعتاد

وذلك بنق الغرينكس بنسبة ٨٠% من الماء عشر دقائق

ثم يضاف إلى خلطة الطحين الجاهزة (رول ، خبز فرنسي ،

عجينة الخبز ، قوالب الخبز ، وخبز الراي) .

مثلا : يضاف ٣٠٠ جرام غرينكس إلى ثلاثة كيلو عجين

منقوع ٢٥٠ جرام ماء

التخزين : -

في مكان بارد وجاف كالطحين العادية

العبوة

٢٥ كجم شوال ورق ١٠ كجم شوال ورق