



## ФОКАЧА БЮКЕР с КВАС

### Продукти:

330104	"ЛИМНОС"-ЖЪЛТО Fino Брашно	1.000 гр.
330101	СУПЕР СИЛНО Брашно	3.750 гр.
330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО Едро Брашно	250 гр.
210219	БЮКЕР СИМФОНΙΑ	200 гр.
	Олио от слънчоглед	150 гр.
	Захар	50 гр.
	Сол	100 гр.
	Мая	100 гр.
	Вода	± 3.600 гр.



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

- Измесваме в тестомесачка за за 3 минути на бавна скорост и за 8-10 минути на бърза скорост.
- Нарязваме тестото по 3000 гр. и пълним с 600 гр пълнеж по-желание.
- Поставяме в намазани тави.
- **Температура на тестото : ± 24 - 26° C**
- **ПЪРВА Почивка на тесто : 45мин. и сгъваме**
- **ВТОРА Почивка на тесто : 45мин.**

Оформяме смес от 200гр. **ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ – ladi** /код. 450102/и 200гр. вода и разбиваме добре

до като се получи пълна хомогенизация като крем (емулгация)

- Поставяме тестото в тава и с пръстите оформяме дупки.
- Изсипваме емулгираната смес върху тестото и поръсваме с едра сол и подправки (по желание розмарин)
- **Печене : Температура : ± 250° C**
- **Време : 15-17 минути**



### **ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ФОКАЧА „БЮКЕР с КВАС“**

Пухкаво, много ароматно, меко и добре хомогенизирано плътно тесто от много силни високопротеинови брашна заквасен с натурална квас. Силна, влажна и еластична структура благодарение на главно присъствие на „екстра върджин зехтин. Характерната технология на печене-пържене с разтвор „вода-зехтин“ придава изключителни вкусове и структура.

#### ВНИМАНИЕ :











При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



Обърнете се към  
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:  
Тел. 0878984887,  
0878257904

## Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

450102	<b>ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ</b> - ladi Метална тенекия 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чабабати, гризини, хлеботорения, кейкове, мѓфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КАЛАМАТА-КОРОНИ/Пелопонес. Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КАЛАМАТА ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.4%, без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат
330101	<b>СУПЕР СИЛНО</b> брашно от мека пшеница 25кг.			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация и голям обем. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба. falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%
330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.
210219	<b>СИМФОНИЯ</b> Натурална суха квас готова за употреба от пшеничен зародиши и семолина чувал 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2. Идеално за селски хляб, 3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница/семолина 4.Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 115) 5. По-голяма трайност на крайните изделия 6. Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.
330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно от твърда пшеница 25КГ. (>315мм )			ЕДРО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Същите свойства като на брашно ЛИМНОС но с по голяма кокометрия Идеално за селски хлябове, порьски за хлябове, пици и др. с много добър релеф.

## СПЕСИФИКАЦИЯ Код: 330101

### БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

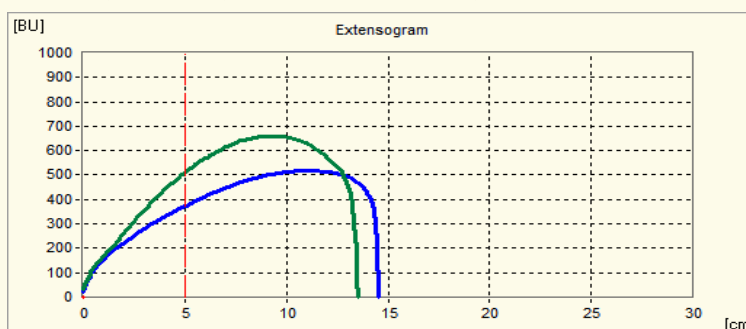
**Приложение:**

Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбция и голям обем. брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

**ВЛАГА 14%**  
**ГЛУТЕН минимум 31,0%**  
**ПЕПЕЛ 0,55%**  
 абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 100-116  
 Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509  
 Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136  
 Maximum [BU] (разтегляне): 517-660  
 Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.

falling number (здравина на зърната) минимум 280



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25кг.  
 Произведено във Гърция .  
 Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС  
 Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.  
 Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999  
 Срок на годност: виж опаковката  
 Съхранение – транспортиране : при стайна температура на сухо.  
**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София  
 АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**СПЕСИФИКАЦИЯ**  
**Код: 330104**

**БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно**

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

**Приложение**

**ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО**, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.

**ВЛАГА 14,00%**

**13%**

**ПЕПЕЛ 0,90%**

**ГЛУТЕН минимум 30% - протеин**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 210219

### СИМФОНИЯ

#### Натурална суха квас готова за употреба от пшеничен зародиш и семolina

Състав: пшенично брашно от зародиш, пшенични продукти, продукти от твърда пшеница

Вода, ръжени брашна, фруктоза, псеничен малц, натурално култивирана квас.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	349KCAL (1470KJ)
МАЗНИНИ	5,3гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,4гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,8гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	3,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	36гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	24гр.
СОЛ	0,00гр.
ФИБРИ	16гр.

- 1.100% натурален продукт / e-free без добавки
2. Идеално за селски хляб,
3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница/семolina

4. Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 115)

5. По-голяма трайност на крайните изделия

6. Много бърза, естествена реакция

7. Винаги стабилно качество

#### НАЧИН НА УПОТРЕБА:

БЮКЕР СИМФОНИ е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време. При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта добавете БЮКЕР СИМФОНИ, от 1% до 5% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

#### ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас СИМФОНИ на БЮКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

#### РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.

ОПАКОВКА : чувал 10к. – (сух на прах)

Опаковка : кофа бкг.

Произведено във Германия. ВЪКЕР - VOKER.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София  
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел. 0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330105

### БРАШНО : "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

**Приложение:**

**ЕДРО ЖЪЛТО БРАШНО**, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Едра кора идеално за традиционни селски хлябове.

Идеално за производство на ароматни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят. Много добър за декорация и поръсване върху хлябове, придава хрупкавост и много добра визия.

**ВЛАГА 14,00%**

**ПЕПЕЛ 0,90%**

**ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 12,5%**

КОКОМЕТРИЯ : >315µm 50% ± 5

>180 µm 20% ± 5

>112 µm 15% ± 5

<112 µm 15% ± 5

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	12,5гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



