



СЕЛСКИ РУСТИК ХЛЕБЧЕ ЗА САНДВИЧИ

по технология на бавна ферментация



ПРОДУКТИ

330101	Супер силно брашно	7500гр.
210352	Гранд виладж гранопан	2500гр.
	Мая*	100гр.
	Вода(около)	7000гр.

ВНИМАНИЕ: Количеството на маята може да бъде от 0,75% до 1,5% върху брашното в зависимост от времето което желаем да се съхранява тестото в хладилника.

-Може да съхраним готовото тесто максимум до 72часа в хладилника (+4oC) и при този максимум срок се ползва мая 0,75% върху брашното.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБА

- Измесваме в тестомесачка (приставка спирал) за 3-4минути на бавна и 7мин. на бърза.
- Температура на тестото : $\pm 26-27^{\circ}\text{C}$
- Поставяме цялото тесто (4,5-4,88кг.) в тава 60X40см.
- Междинна ферментация на тестото: ± 45 минути
- Поръсваме с малко брашно , натискаме с пръстите и разпределяме тестото равномерно в тавата. Разделяме тестото на 36-38 равни парчета по около 120гр. и поставяме тавата в хладилника (4 – 6 o C) за 12-72 часа.
(По желание може да оставим тавата да се ферментира в стайна температура за 60-90мин. за бърза процедура)
- Изваждаме от тавата колкото парчета желаем и печем с пара за около 25мин. на 200°C (отваряме тамперите през последните 5мин.)

Забележка: ако ползваме конвектомат, намаляваме температурата 20°C

Предложение за пълнеж: „изолираме“ от вътрешната страна от горе и от долу с малко масло БЕУРАЛИЯ.

За средиземноморски сандвич: поставяме равномерно парчета от сирене ФЕТА на кубчета, чери домати, риган и пипер

За френски сандвич рустик: етаж от КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР, филийки краставици, етаж от маслини на шайби, подправки по желание.

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА СЕЛСКИ РУСТИК ХЛЕБЧЕ ЗА САНДВИЧИ

Малцови ароматни по природа брашна, ферментирани бавно с натурален пшеничен квас, създават много вкусно РУСТИК ХЛЕБЧЕ, подходящ за сандвичи. Колбаси като българска ЛУКАНКА, гръцка ФЕТА, пресен лук, пушени гърди и т.н. може да предадат главен характер на сандвичи със СЕЛСКИ РУСТИК ХЛЕБЧЕ, герой на рустик европейски и средиземноморски сандвичи и хлеботорения.

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.

330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.			<p>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. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.</p>	<p>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, абсорбция на вода - waterabsorption: 62,50%</p>
--------	--	---	---	---	--





СПЕСИФИКАЦИЯ Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подбирава естествено и решително тяхната същност създавайки здрава 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. Консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

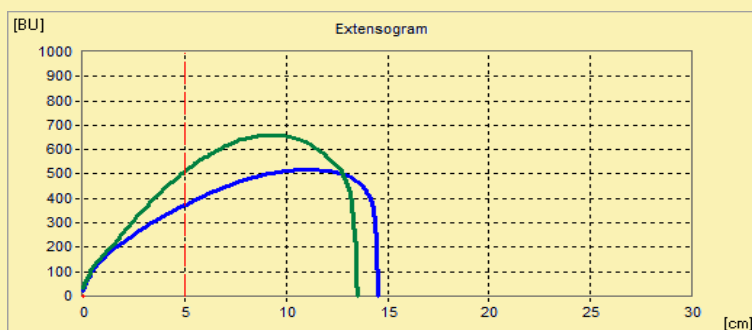
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm²] (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

GRAND VILLAGE ГРАНД ВИЛАДЖ Код 210352



- без „Е“ / ВЕГАН ПРОДУКТ
- без стабилизатори
- без емулгатори
- без лактоза
- без хидрогенирани мазнини



В днешно време клиентите очакват, че през целия ден се предлага пресен хляб на фурна. Сега можете да се възползвате от това и да следвате тенденцията за печене в магазина. С Granopan Grand Village и неговия патентован от Agrano метод "Bready - метод" можете да предлагате пресен хляб на фурна и други печива, произведени на място, пресни приготвени от вас.

ПРЕДИМСТВА на ГРАНД ВИЛАДЖ

- Иновация: директно от хладилник в фурна
- Делите от оформеното тесто и без ферментация, печете
- Идеален метод за всяка пекарна
- Бързо, лесно и стабилно производство.
- Винаги свеж и пресен хляб с тънка хрупкава коричка
- Богат малцов натурален вкус с пухкава структура.
- Неограничени възможности за пълнежи на момента.
- Подходящ за продажба на тесто.

ОСНОВНА РЕЦЕПТА ЗА СЕЛСКИ ХЛЯБОВЕ / ГРАНД ВИЛАДЖ



ПРОДУКТИ

330101	Супер силно брашно	7500гр.
210352	Гранд виладж гранопан	2500гр.
	Мая*	100гр.
	Вода(около)	7000гр.

ВНИМАНИЕ: Количеството на маята може да бъде от 0,75% до 1,5% върху брашното в зависимост от времето което желаем да се съхранява тестото в хладилника.

-Може да съхраним готовото тесто максимум до 72 часа в хладилника (+4oC) и при този максимум срок се ползва мая 0,75% върху брашното.

МЕТОД "Bready", без втасвател

МЕСЕНЕ: 3-4 минути на бавна скорост и 7 минути на бърза скорост

ТЕМПЕРАТУРА НА ТЕСТОТО: 26 - 27oC.

Поставяме тесто с тегло 5,5-5,7к. в тава 60x40см., поръсена с брашно или намазана с зехтин.

ПОЧИВКА НА ТЕСТОТО: 45 мин.

Поръсваме с малко брашно и натискаме с пръстите за да се разположи тестото равномерно.

Разделяме тестото на 12 части по 350гр. и поставяме тавата в хладилника 4 -5oC за 12-72 часа.

(Алтернативно може да оставим тестото на стайна температура за 60-90мин.

ПЕЧЕНЕ: Изваждаме от хладилника и печем толкова бройки колкото желаем на 210oC за 30-40мин.

като отваряме тамперите през последните 10мин.

(За печене в конвектомат, намаляваме температурата 20oC)

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

АНАЛИТИЧНО МЕТОДЪТ „БРЕДИ“-винави пресен топъл хляб.



1

Месите по рецепта, 4мин. на бавна и 7мин. на бърза, докато тестото се развие и се отлепва от стените на басана. Температура 26 - 27оС.



2

В намазана с зехтин тава 60x40см. поставяте 5500гр. тесто. Покривате с фолио и оставяте за междинна ферментация 45мин.



3

Разделяте тестото на 12бр. по 350гр. натискате с пръстите за да се разположи тестото равномерно и поръсвате с брашно.



4

Складираме за 12-72часа в хладилник на 4-6оС



5

След 12 часа тестото е ферментирало и може да започнем да печем.



6

Отделяме колкото бройки желаем да печем и оставяме останалото количество пак в хладилника до 72 часа.



7

Без допълнително втасване печем на право



8

На предварително загрята печка на 230оС печем и сваляме на 210оС за около 30-40мин.



freshly baked upon demand!

По този метод имате за 3 дена непрекъснато готово и оформено тесто за печене.

По метода БРЕДИ, може един обект да произвежда за 3 дена тесто да съхранява или да транспортира на хладилни условия и да пече по желание през 72 часа всеки служител, без допълнително оформяне втасване или декориране. Този хляб може да бъде фирмения ви хляб който ще бъде винаги пресен и топъл току-що изпечен. Нулева фира, винаги топъл висококачествен хляб.

За повече информация и рецепти, презентации и приложения,
обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

0878690025, 0878444715, 0878285358, 0878257901, 0878338249, 0878104998.

Технолози: тел. 0878984887, 0878257904



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 210352

ГРАНД ВИЛАДЖ 25%

Състав: **брашно от ПШЕНИЦА**, пшеничен малц, ечемично малцово брашно, морски сол, пшеничен глутен, пшенична закваска, аскорбинова киселина(витамин С), пшенични ензими.

Приложение:

**Идеална смес за производството на селски хлябове
гризини, хлеботорения и всеки вид хлебни пшенични изделия**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	320KCAL (1353KJ)
МАЗНИНИ	1,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,4гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	53,5гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	4,9гр.
ПРОТЕИНИ	18гр.
ФИБРИ	6,7гр.
сол	8,9 гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия от АГРАНО

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