

ЧИАБАТА: Мама чиабата и мини чиабата с брашно за пица 00/ферментация 10-18ч.



210378	Брашно за ПИЦА 00 бавна ферментация 10-18 часа	5.000 гр.
450104	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН	150 гр.
	Мая	60 гр.
	Сол	110 гр.
	Вода (около)	3.500 гр. – 3.750 гр.

Начин на работа

Месим всичките продукти заедно в тестомесачката (приставка спирал) за 4мин. на бавна скорост и за 8 - 10 мин. на бърза скорост.

ЗА ЧИАБАТА СЪС СУШЕНИ ДОМАТИ И СИРЕНЕ:

Добавяме 1к. сушени домати и 1к.сирене- фета и продължаваме месенето за около 2мин. на бавна скорост.

ЗА ЧИАБАТА С ЧЕСЪН И МАСЛИНИ:

Добавяме 10гр. чесън на прах и 2к.маслини и продължаваме месенето за около 2мин. на бавна скорост.

Температура на тестото: 24° С

Почивка на тестото: 60 мин.

Поставяме тестото на работния плод и режим на желани парчета.

Втасвател (по желание)

Температура: 33° С

Влага: 75 - 80 %

Време: 10 мин.

Печене с пара

Температура: 230° С и намаляваме на 210° С

Време : За мама чиабата 30 - 35 мин.

За малки чиабати 20 - 25 мин.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ПЪЛНЕЖ: Пушени колбаси, маруля, майонеза, домати, горчица, мед.

НАТУРАЛНА ЧИАБАТА

Възможностите и силата на натуралното италианско пшенично брашно „АНИМА ДИ ГРАНО“ тип 00, с абсорбирана вода 80% без никакви допълнителни добавки, осигурява традиционна ЧИАБАТА както едно време в Италия

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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210378

БРАШНО : Брашно МИДИ за ПИЦА 00

Състав: пшенично брашно тип 00

Приложение:

Брашно за пица, идеално за приготвяне на теста, които изискват време за втасване между 10 и 18 часа. Брашното MIDI се произвежда от избрани зърна с високо съдържание на глутен, факт което гарантира отлична стабилност и висока абсорбация на течности и отлична разтегливост. Тестото след печене е по-ароматно и смилано.
Идеално за приготвяне на пица. Време за ферментация: 10-18 часа

ВЛАГА 13,5 -15%

Сух ГЛУТЕН минимум 11,2% - протеин 11,5%

Абсорбация на вода : 57%

Падащо число 290-350

Протеини: мин.12

ПЕПЕЛ 0,55%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1463KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	69гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,6гр.
ПРОТЕИНИ	12 гр.
СОЛ	0гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във ИТАЛИЯ . Фирма – МОЛИНО ДЕНТИ

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



