



ТРАДИЦИОНЕН по БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ с ПАНЕ МАГИЯ/PANE MAGGIA

210355	Пане магия 20	1.000 гр.
330102	Фарина зеро брашно	4.000 гр.
	Сол	100 гр.
	Мая	5 гр.
	Вода студена	± 4.000 гр.



Месим всичките продукти заедно освен солта в тестомесачка за 8-10 мин. на първа скорост. После, добавяме солта и продължаваме месенето за 4-6 мин. на втора скорост.

Температура на тестото: ±24-26°C

Оформяме тесто с тегло 4800гр., и го поставяме в леген предварително намазан със зехтин.

Почивка на тестото: На стайна температура за 16-18 часа.

Обръщаме в работния плот.

Поръсваме с малко брашно и натискаме от горе леко тестото.

Разделяме тестото на 4 или 8 парчета.

Втасване:

Температура: 28°C

Влага: 80%

Време: 20 - 30 мин.

След втасване, декорираме с нож върху хлябовете и печем.

Печене с пара:

Температура: Започваме от 230°C и намаляваме след 10мин. на 210°C.

Време: ±50мин.

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

ХАРАКТЕРИСТИКА на ПАНМЕГИЯ / ШВЕЙЦАРСКИ ХЛЯБ

Много вкусен, чабатообразен високопротеинов пшеничен хляб

основан на ДУРУМ брашно с високо хлебопроизводителни способности.

С голямо съдържание на вода (80%) и по бавна ферментация, осигурява непрекъснато топъл хляб по обектите без нужда на ползване на втасвател и оформяне на хлябовете (режим от тестото и печем)

ПАНЕМАГИЯ

Код: 210355

Състав: брашно от **ПШЕНИЦА** (ДУРУМ: с високо съдържание на калций, ниацин, желязо тиамин), суха **пшенична** квас, пшенично **брашно** (специална кокометрия с високо съдържание на глутен), гликозен сироп на прах, деактивирана мая, рапично олио, ензими, аскорбинова киселина

Оригинален традиционен хлвб с планински характер

Широка употреба: чабата, френзела, багета и др.

Много силни аромати, „отворена структура“, тънка хрупкава кора

Богат вкус, РУСТИК визия

Бързо и винаги стабилно производство. **МНОГО ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	351KCAL (1487KJ)
МАЗНИНИ	2,06гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,25гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	66,87гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,99гр.
ПРОТЕИНИ	12,43гр.
ФИБРИ	7,88гр.
сол	0,02 гр.

Опаковка : чувал 12,5кг.

Произведено БАКЕЛС

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

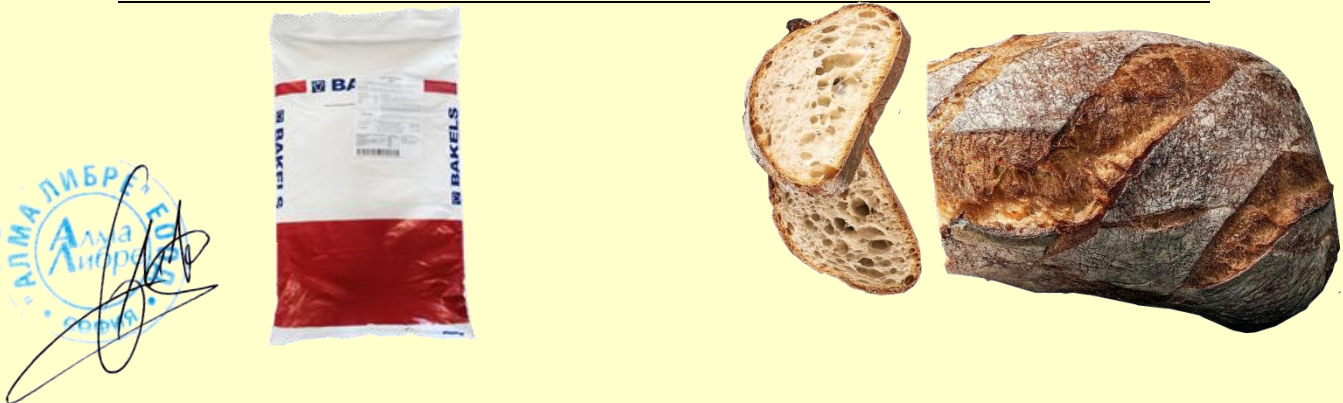
Срок на годност: виж опаковката

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.

<https://www.youtube.com/watch?v=z9HGye34Ay8>

<https://youtu.be/JJRElhmk8Hk>





ΠΑΝΕΜΑΓΙΑ

Μαγιά на традиционния вкус! (код 210355)

- Оригинален традиционен хляб с планински характер.
- Подходящ за различни употреби като средиземноморски или балкански хлябове, френски селски по бавна ферментация, чабата, багета, фокачия, маслинов хляб, хляб на овчаря и др.
- Много силни аромати, „отворена структура“, тънка и хрупкава кора.
- Богат вкус и РУСТИК визия
- Бързо и лесно производство
- Много голяма трайност.

Опаковка 12,5кг. или 3кг.

ОПАКОВКА : чувал 12,5кг. или 3кг.

