

## КЛАСИЧЕСКО ЗАКВАСЕНО ТЕСТО ЗА ПИЦА ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ С ДИНГЕЛ-ЛИМЕЦ И ЗЕХТИН

210335 Брашно ДИНКЕЛ КОМПЛИТ  
330102 "ФАРИНА ЗЕРО" мека пшеница фино  
450102 ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ – Iadi  
Мая  
Вода

5000гр.  
5000гр.  
200гр.  
180гр.  
7000 гр.



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 15 мин. и 2-3 мин. на втора скорост.
- Температура на тестото : 27°C
- Почивка на тестото около 25 минути
- Нарязваме тестото на размер по желание и оформяме на топки.
- Оставяме тестото за 12-14 часа в хладилни.
- Печене : 220 оС за около 15 минути в конвектомат
- в пещ за пици 360 оС за около 4-6 минути.



### ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ КЛАСИЧЕСКО ЗАКВАСЕНО ТЕСТО ЗА ПИЦА ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ С ДИНГЕЛ-ЛИМЕЦ И ЗЕХТИН

Много специално тесто от динкел-лимец брашно с квас от динкел и ябилкови фибри, заедно с високопротеиново класическо брашно ФАРИНА. Екстра върджин гръцки зехтин осигурява много здраво, свежо и вкусно тесто.

#### 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.

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, поръски за хлябове, пици и др. с много добър релеф.
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ - ladi Метална тенекия 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чабати, гризини, хлеботорения, кейкове, мъфини, 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
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен 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 ВЛАГА 14,50%, ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%

125

## ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ МНОГО БОГАТ НА ПРОТЕИНИ И ФИБРИ (11,5%) ПОМАГА РЕШИТЕЛНО ХРАНОСМЕЛЯНЕТО

22/3



Код 210335  
ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ 25кг.  
„ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ 100%

Код 210349  
ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ДИНГЕЛ БРОТ 25кг.  
„ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ 100%

Състав: Едро натрошени зърна ДИНКЕЛ,  
пълнозърнесто брашно динкел, семена от  
лънчоглед, суха закваска от ДИНКЕЛ,  
ябълкови фибри, сол, стабилизатор E412.

Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е изключително  
вкусен, с много голяма трайност  
благодарение на качеството на брашното и  
абсорбцията на влагата в него.  
Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ от 100%  
пълнозърнест ДИНГЕЛ се предлага  
почти във всички европейски сладкопекарни  
под различни имена:  
„фараонски хляб“, „последната храна на  
Христос“, „Тракийски хляб“,  
„хлябът на безсмъртието“, „вашия ДИНГЕЛ“.

Състав: Едро натрошени зърна ДИНКЕЛ,  
пълнозърнесто брашно динкел, семена от  
лънчоглед, суха закваска от ДИНКЕЛ,  
ябълкови фибри, сол, стабилизатор E412.

### ДИНГЕЛ/СПЕЛТА от семейството ЛИМЕЦ, 10000години история И ЗДРАВЕ :

Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ е от 100% пълнозърнести ДИНГЕЛ зърна (семейство ЛИМЕЦ), заедно с ДИНГЕЛ триците. НАТУРАЛНА КВАС оформена от брашно ДИНГЕЛ, в комбинация с натурални ЯБЪЛКОВИ ФИБРИ, освобождават цялото природно величие на пшеницата ДИНГЕЛ и осигуряват ИЗКЛЮЧИТЕЛЕН ВКУС И АРОМАТИ. Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ носи всички здравословни характеристики на ПЪЛНОЗЪРНЕСТИТЕ хлябове и единични здравословни ДИНГЕЛ характеристики, както само майката земя може :  
**Фибри 11,5%** : Белите хлябове съдържат около 2,5%, многозърнестите около 6-7% пълнозърнестите около 7-9%а ДИНГЕЛ „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ 11,5%. Неразтворимите фибри, помагат на храносмилането и са богати на китарен и пиктин. Те обхващат пространство в стомаха, създават чувство за наситеност, спират апетита, предпазват от рак и други болести на червата, намаляват риска от запек и премахват токсините.  
**Почти без глутен** : Хлябът „ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ по природа включва много малко глутен, помага за диети и потребители с непоносимост към глутен. (Отбелязваме, че само 0,05% от потребителите имат реална непоносимост към глутена, целиякайя )  
Нисък гликоличен индекс (63). Двоен витамин А, В и Е Богат на калций, магнезий и фосфор. Повече енергия, отстранява депресия



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330102

### БРАШНО : ФАРИНА ЗЕРО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен (32%). Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. 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. Много лесно за работа.

**ВЛАГА 14%**

ГЛУТЕН минимум 26,0% - протеин 12,5%

ПЕПЕЛ 0,55%

280

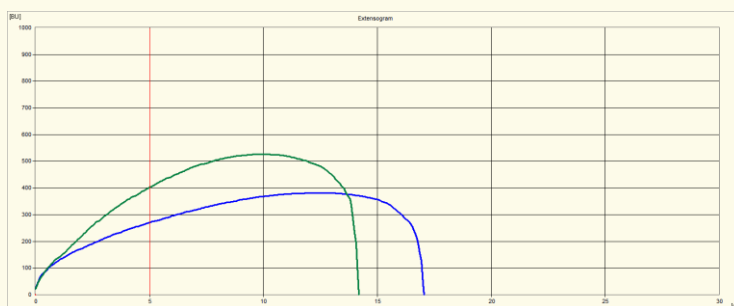
falling number (здравина на зърната) минимум

абсорбация на вода - waterabsorption: 60%

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 46-35

Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 153-123

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169



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. Волюяк 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%**

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

**ПЕПЕЛ 0,90%**

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



Код: 210333 „ДИНКЕЛ : ЗДРАВЕ И ВЕЧНОСТ“ - DINKEL

**Спецификация**

**Състав:** Едро натрушени зърна ДИНКЕЛ, пълнозърнесто брашно динкел, семена от слънцоглед, суха закваска от ДИНКЕЛ, ябълкови фибри, сол, стабилизатор E412.

Може да съдържа следи от: яйца или продукти от яйца, или продукти от мляко, зърна от сусам, соя и продукти от соя.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	365KCAL (1529KJ)
МАЗНИНИ	7,6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	53,4гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	5,4гр.
ПРОТЕИНИ	14,1гр.
НАТРИЙ	0,93гр.
ФИБРИ	11,6гр.

**РЕЦЕПТА**

<b>210333</b>	<b>ДИНГЕЛ КОМПЛИТ</b>	<b>10000гр</b>
	Прясна мая	180гр.
	Вода	7000гр.

**НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ**

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 15 минути.
- Температура на тестото : 27°C
- Почивка на тестото около 25 минути
- Нарязваме тестото на парчета 850-1000гр. или размер по желание и оформяме схемата която желаем. поръсват със слънцогледови ядки –или снежини- и поставяте в форми за хляб тостер 500гр.
- Щоф : Температура: 30° С Влага(r.h) : 75-80% Време: 40-45 минути
- Печене с пара: Температура в начало 250°С и после на 190°С, -или 220 - 230°С. време : около 70 минути.

ЗАБЕЛЕЖКА : отваряме таперите от 2та до 10та минута.

После продължаваме печенето.

Сертификати :



Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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



