

СЕЛСКИ КОРИ:

Тестени кори за баница, оформени по много стара традиционна балканска технология на РАЗТОЧВАНЕ на тесто, произлизаща от славянските и византийските кулинарни домашни рецепти. Много СИЛНО ПЪЛНО-ПРОТЕИНОВИ БРАШНА с задължително присъствие на жълто брашно от твърда пшеница се меси бавно за около 20-25мин, с хладна вода в която предварително сме разтопили малко сол и по желание малко оцет и захар. В началото на месене се добавя мазнина за да се получи по голяма ЕЛАСТИЧНОСТ и УСТОЙЧИВОСТ както и по богат вкус в „селските кори“ с които ще сглобим баници. След почивка на тестото минимум 60мин. в хладилник (4оС) покрит с фолио отваряме лист в ламинатор. (С непрекъснато поръсване с брашно, В ЛАМИНАТОР, постепенно намаляваме дебелината на тестото до 1мм или под един милиметър. Като тестото стане на 3мм. обръщаме за да се поеме брашното от всичките страни)

Тайна 1 - подходящи брашна: АЛМА ЛИБРЕ предлага жълто брашно от твърда пшеница ЛИМНОС (код 330114), СУПЕР СИЛНО (код 330101) и ЕЛЕФАНТ (код 330118) за да се получи УСТОЙЧИВО СИЛНО ТЕСТО.

Тайна 2 - подходящи мазнини: АЛМА ЛИБРЕ предлага МАСЛО ФЕРМЕНТЕ 99,8% (код 184005), СУПЕРФАТ (код 180201) или ШОРТФАТ (КОД180207) 100% РАСТИТЕЛНИ МАЗНИНИ, за богат вкус и силни връзки в тялото на тестото

Тайна 3 – със студена течност : разтваряме солта в хладна вода (или много студена през лятото) и сипваме малко по малко към брашното и мазнината като месим в тестомесачката на бавна скорост за дълго време.

Тайна 4 – специално месене: На бавна скорост, месим за 20мин. (температура на тестото 24-25оС)

Тайна 5 – първа почивка на тестото: Опаковаме тестото в стреч фолио и оставяме да почине в хладилника на 3-4оС Минимум за един час (може да ползваме следващия ден).

Тайна 6 – ползване на ламинатор: В ЛАМИНАТОР, разточваме тестото с непрекъснато поръсване на брашно докато постепенно се получи дебелина около 3мм.

Тайна 7 – ползване на ламинатор: като разточеното тесто стане на 3мм., обръщаме тестото, продължаваме да поръсваме Тестото като ламинираме докато стане на 1мм.

С комбинацията на брашната мазнините и технологията на месене, се гони развитие на УСТОЙЧИВОСТ (Resistance) и ЕЛАСТИЧНОСТ (Extensibility) на тестото и много по малко на РАЗТЕГЛИМОСТ (Maximum RBU) защото няма да разтеглим ръчно тестото а само машинно в ламинатор.

В Гърция, рецептата-технология за СЕЛСКИ КОРИ се нарича „ХОРИАТИКО ФИЛО“

а в много западни страни тази разновидност кори за баница може да се намери под общото заглавие „phyllo dough“.



ВНИМАНИЕ: В рецептата за СЕЛСКИ КОРИ не присъства мая, понякога присъства малко захар и малко оцет и задължително трябва да се спазват седемте описаните по горе „тайни“ за да наречем съответните кори „СЕЛСКИ“.

Баница може да се правят и с много други видове теста за баница:

При ДЪРПАНИ КОРИ, задължително с пълно развитие на глутените при месене и ръчно разтягане като тестена мембрана,

При КЪПАНИ КОРИ, задължително присъстват яйца и понякога мляко в рецептата

При ПАРЕНО ТЕСТО, задължително присъстват яйца и друга технология за оформяне на тестена структура за баница

При БУТЕР ТЕСТО, маслото се ламинира със съответни сгъвания, за да се получат последователни пластове тесто-масло.

ОРИГИНАЛНА ГРЪЦКА БУГАЦА

Основани върху стари отмански рецници, се предполага че думите боџаџа, погача, или бугаца произлиза от латинската дума “fossacia” която изразява „печени тестени маяни изделия“. Разнообразието и развитието на печарско/хлебарските култури, през последните 1000 години, развиха разновидности обикновено свързани с месните традиции и етническите ритуали.

Днес, италианска „ФОКАЧА“ представлява традиционно маяно изделие с зехтин и жълто брашно от твърда пшеница , а различните добавки или овкусители (бекон, сирене, розмарин, риган, домати и др) превърнаха ФОКАЧАТА в национален снaк и паралелно продуктът се свързи с традиционни и ритуални празници.



Днес, „Turkish 'Роѓаџа', представлява хlebно маяно изделие обикновено в малка форма и представлява всекидневния основен снaк или закуска на всеки турчин.

Почти винаги „Turkish 'Роѓаџа' се срeщa с пълнеж от сирене а вече и с много други пълнежи.

Днес, в България, „ПОГАЧА“ представлява хлебно маяно изделие, основаона старa отмарска рецепта. Продуктът се свързва с традиционни и ритуални български празници.



Основани на тази терминология и изделия, някога майстор решава да превърне тестото в тинък лист /кора и да включи сладък или солeн пълнеж в него. Географ-историкът, Евлия Целемби описва фурните в Истанбул през 16 и 17 век които произвеждат „богатса куру“ кигмали (с кайма), пейнирли (със сирена), „санте богаца“ (поръсана с пудра захар) и др.

В Истанбул, се разви особено баничарство и сладкарство за сиропирани още от 12век.

Историята на роѓаџа, в солeн или сладък ваниант, започва преди 1453г. сл.н.е. във Византия.

Майсторите в Истанбул са дали името роѓаџа, на солени или сладки пълнежи завити плитно в тестен непромокаеми гъвкави тестен листта.

Известно е че в Истанбул живяло голямо гръцко население още от византиското време.

Това население се задължи да се премести в Гърция през 1922г. пренасяйки и всичките кулинарни навици, сладкарската и готварската култура.

Разновидностите на богаца, които срещаме сега по гръцките закусвални в Атина, в Серес в Солун или в Комотини са основани на истанбулски традиционни кулинарни рецепти развити след 15век в региона.

		
ГРЪЦКА БУГАЦА С МЛЕЧЕН КРЕМ*	ГРЪЦКА БУГАЦА С КРЕМ СИРЕНЕ	ГРЪЦКА БУГАЦА С КАЙМА**

*Забелязваме че друга е рецептата за млечната баница/галактобуреко което е сиропиран сладкиш.

**Много други разновидности , с пиле, кашкавал, пуика, зеленчуци и други се явяват непрекъснато.

Ние в АЛМА ЛИБРЕ, с уважение към традицията и оригиналните технологии, представяме автентични съвременни рецепти на ГРЪЦКА БУГАЦА солени и сладки варианти.

ТРАДИЦИОННА ГРЪЦКА БАНИЦА "БУГАЦА" С РЪЧНИ КОРИ "на въздух" ПЪЛНЕЖИ: С КРЕМ, СЪС СУРЕНЕ, С КАЙМА

ТЕСТО

330134	брашно БУГАЦА ИНТОКРЕМ	1000гр.
184015	Масло ВАУРАЛИЯ 82%	80гр. /стайна температура/
	Бял оцет	5гр.
	Сол	20гр.
	Вода студена	550-570гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Пускаме всичките продукти заедно в тестомесачка кука разбъркваме за 10мин. на средна скорост докато се изместят много добре.

Поставяме тестото в легени намазани с олио, покриваме с мембрана и оставяме да почине за 20мин.

Поръсваме брашно върху масата, разделяме тестото и оформяме топки. Докато почива тестото, приготвяме крема.

ПЪЛНЕЖ КРЕМ

180308	Мляко ЕЛЕВИР 3,5%	960гр.	} (1)
184015	Масло ВАУРАЛИЯ 82%	100гр. /стайна температура/	
184005	Масло ФЕРМЕНТЕ 99%	50гр. /стайна температура/	
330109	Фин Грис	150гр.	
	Захар	150гр.	
	Яйца /цели/	100гр.	(2)
	Желтъци	50гр.	
182915	Делипейст ванилия	5гр.	
184015	Масло ВАУРАЛИЯ 82%	150гр. /разтопен/	

Пудра захар ШУГАРТ /без примеси/ и канела за поръшка.

НАЧИН НА РАБОТА

1. В тенджера разтопяваме маслата (1) и „пържим“ гриса за една минута.



2. Затопляме млякото.

Добавяме затопленото мляко към гриса. Разбъркваме непрекъснато и добавяме захарта.



3. Варим на бавен огън докато се сгъсти и сваляме от огъня.



4. Изчакаме докато кремът изстине и добавяме Хомогенизираните яйца и делипейст ванилия. Покриваме с мембрана за да не се получи ципа.

Техниката на „отваряне на тестото във въздуха“ е познат от столетията и все още се ползва в много източни страни. Традиционните тестени листа за БУГАЦА се отварят по същия начин.

В чиста инковска маса, разстиагаме малко тестото с точилката и после „хвърляме“ тестото във въздуха за да се отвори в тънък лист.



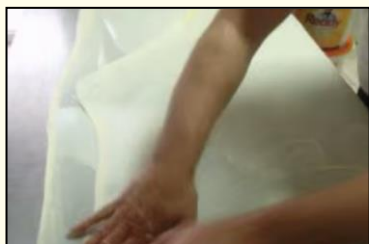
Благодарение на брашното ИНТОКРЕМ БУГАЦА тестото е много гъвкаво и можете да разтегнете тестото на лист върху цялата маса.



Намазваме много малко по места с разтопено масло и сгъваме тестото/лист един път и разтягаме с ръцете тестото, такаче да савпаднат четирите ъгъла.

По желание намазваме от ново с масло по места и с остър нос нарязваме по средата.

По средата на първата част теста/листа поставяме крем, количество по желание.



Затваряме крема вътре в тестата/листа, като сгъваме един по един ъгълите покривайки крема. Обръщаме „бугачата“ такаче сгъвките да са от долу и поставяме цялата „бугаца“ върху втората част от тестата/листа.



Затваряме „бугачата“ по същия начин. И поставяме на обратно, със сгъвките на долу, върху тава намазана с валко масло. Печем на силна фурна 200oC за около 25-30мин.

Вижте филмите :

<https://www.youtube.com/watch?v=I8Ira1afcjA>
<https://www.youtube.com/watch?v=7BkPMPWv98Q>

„Бугацата“ се поставя в топла витрина върху топлата повърхност.

При сервирането или продаване за вкъщи, се режи пред клиента и по желание на клиента се поръсва с пудра захар и канела. https://www.youtube.com/watch?v=fBb_PyY3Vo0



ХАРАКТЕРИСТИКА НА БИТЕР ШОКОЛАДОВА ТОРТА „ИНКАС - INKAS“ / серия DELUXLINE

Ръчно много тънко тесто с изключителна еластичност благодарение на пълно развитите висококачествените глутени на специалното пшенично брашно БУГАЦА ИНТОКРЕМ. Двоено затворения плик на тънкото тесто може да включва вътре специален млечен крем или сирене с бешамел или кайма.

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



„Солунската баница“ известна като „БУГАЦА“ (нищо общо с българската „погача“) се произвежда от ръчни „въздушни“ кори приготвени от специални високопротеинови брашна и специални мазнини по специфичен начин на сгъване. Качеството и вида на пълнежите са рецепти от специални суровини.

Сведения за историята на „солунската БУГАЦА“ намираме в Мала Азия, Кападокия още от шест века на зад. Тогава тя е била рецепта за оформяне на тънки ръчни кори (без пълнеж) известна като „баницата на бедните.“ Рецептата се разпространи до Измир през 17век а в богатото средиземноморското пристанище имало финансовите условия за включване на различни видове пълнежи докато най известните са били :

„млечния крем бугаца“, „крем сирене бугаца“ и „бугаца кайма.“

Баницата се сервира и се консумира топла нарязана на малки парчета със специален елипсовиден нож така че да не се развали структурата на корите. Нарязването на бугацата става много бързо и атрактивно пред клиента и представлява ритуал и специално внимание лично към всеки конкретен потребител.

Продава се топла на грамаж (порция 150-180гр.) като се съхранява в топла витрина.

На „солунската ръчна баница – млечен крем бугаца“ след нарязване поръсваме с пудра захар (която леко се карамелизира)



Солунска ръчна млечна крем баница



Солунска ръчна сирене баница ФЕТА



Солунска ръчна баница с месо

Специални ножове

за рязане на
солунска баница :

Начин на приготвяне :

Всяка баница е ръчно оформена и е около 1кг. опаковани в кашон 10кг.

Затопляте фурната (конвектомат или подова пещ) на 180С° ПРЕДВАРИТЕЛНО.

Изваждате от фризера и поставяте да се пече на 180С° за около 25-30 мин.

По средата на печенето обръщате баницата!.

След печеното изваждате от печката и оставяте за около 10мин. на стайна температура в работилницата.

Поставяте в топла витрина, режете и сервирайте пред клиента.



