



## АВСТРИЙСКИ КОРЕН

330104	вода	± 4.000 гр.
210308	<b>ЖЪЛТО МНОГО ФИНО БРАШНО "ЛИМНОС"</b>	<b>4.000 гр.</b>
	<b>ВЮЗЕЛБРОТ - Wurzelbrot KOMPLET</b>	1.000 гр.
	мая	25 гр.
	Малко зехтин (в края на месенето)	

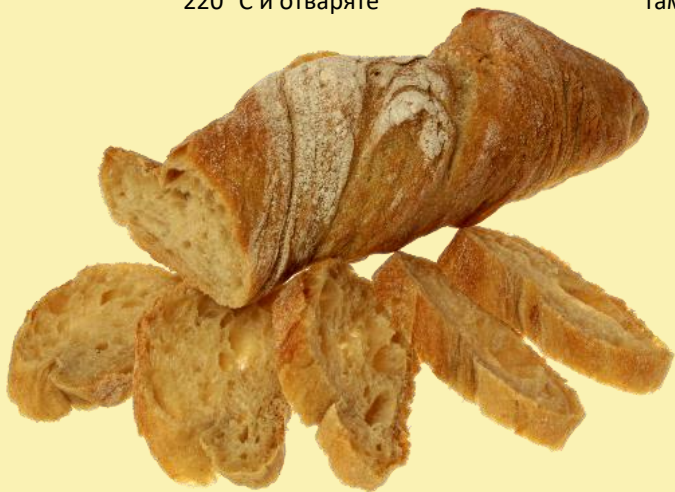
### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка за 4 мин. на първа скорост и за 8-10 мин на втора скорост. Температура на тестото : ± 26° C
- След месенето поставяме тестото в един леген което предварително сме го намазали с зехтин.
- Почивка на тестото : 45 мин. на стайна температура

Обръщаме тестото и :

- продължаваме почивката на тестото за още 3 часа ИЛИ
- поставяме тестото за 16-24 часа в хладилника.

- След почивката на тестото, поставяме тестото в работната маса поръсана с брашно.
- Нарязваме на парчета, по желание на квадрат около 600 гр. съгваме ъглите на квадрат по средата и ги обединяваме.
- Обръщаме тестото като го обработваме леко от страни с пръстите и го поставяме в тава. Като пълним тавата, обръщаме от ново парчетата от тестото, поръсваме с брашно и печем.
- Печене с малко пара : Температура : в началото на 240° C и намаляваме на 200° C. Време : 50 - 55 минути. Отваряте тамперите около 10 минути преди края на изпичането. (Втори вариант: печете на 220° C и отваряте тамперите след 20 минути).



#### 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/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА АВСТРИЙСКИ КОРЕН

Комбинацията от малцови брашна (Вюзелброт), както и технологията на бавна ферментация ни дава един изключително вкусен „Австрийски корен“. Характеризира се с много тънка хрупкава кора, жилава средина със силно изразени пори. Един първокачествен ежедневен хляб.

## 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.

330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			<p>ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.          ВЛАГА 14,00%          ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%          ПЕПЕЛ 0,90%</p>	<p>Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбция на вода.</p>
210308	ВЮЗЕЛБРОТ 20% Австрийски корен, планински хляб 25кг.			<p>Пшенични брашна се срещат с ечемични и тъжени малцови брашна за производство на селски планински австрийски хляб.</p>	<p>База/тесто с 80% вода .много гъвкава и мека структура за много ароматен вкусен хляб. много добра база/тесто за хлеботворения и закуски с голяма трайност.          Примерна доза за хляб : 1к. вюзелброт, 4к. брашно 100гр. мая, 4к. вода За гризини , закуски и други хлеботворения обърнете се към презентаторите на АЛМА ЛИБРЕ.</p>





## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 330104**

**БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно**

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

### Приложение

**ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО**, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница.

Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тънка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.

**ВЛАГА 14,00%**

**ПЕПЕЛ 0,90%**

**ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	13 гр.
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



## СПЕСИФИКАЦИЯ

**Код: 210308 ВЮРЗЕЛБРОТ- WURZELBROT**

**Концентрирана смес за производство на хляб  
тип селски от Австрия и Мецово.**

Състав: **пшенично брашно** – специална фракция , **глутен от пшеница**, сол, **пшенична закваска** на прах, декстрози, малцово **ечемично брашно**, малцово **ръжено брашно**, суха мая, подобрител на брашното: аскорбинова киселина, ензими.

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

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	338KCAL (1413KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,9гр. 03.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	51,1гр. 6,6гр.
ПРОТЕИНИ	26,3гр.
СОЛ	1,55гр.
НАТРИИ	3,2гр.

**Приложение:** Смес за производство на хляб тип селски от Австрия и Мецово. Подходяща за тъмна чабата. Придава богат характерен вкус и открита структура на меката част.

### Начин на употреба-примерна рецепта:

<b>БЮРЗЕЛБРОТ- WURZELBROT</b>	<b>1.000гр.</b>
<b>Брашно тип М жълто</b>	<b>4.000гр.</b>
мая	<b>100гр.</b>
Киселинност <b>KOMPLET RYE SOUR</b>	<b>50гр.</b>
Вода	<b>3.600-4.000гр.</b>

Месите всички продукти заедно в миксера на първа скорост за 3 минути и след това на втора скорост за 10 минути. Поставете тестото в квадратен съд, който предварително сте го намазали с олио.

Температура на тестото: 24 – 26° С

Почивка ( междинна ферментация ) на тестото един час на стайна температура.

След почивката на тестото го поставете на работната маса, която предварително е поръсена с много брашно.

Нарязвайте на размери по ваше желание. Поставете в съд и печете веднага.

Печете (с пара) : температура : 220 - 230° С

Време : 20 – 40 минути (в зависимост от размера)

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - KOMPLET.

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.


Сертификати :



**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.



**ЗАБЕЛЕЖКИ – СЪВЕТИ :**

1. **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО :** Изключително важно при производството на всеки вид хляб е спазването на правилото **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** в процеса на неговото оформяне както се описва по рецептата. Множество проблеми, които на пръв поглед не зависят от температурата на тестото, но са основани именно от неспазване на този принцип. **СЪВЕТ :** Тъй като е трудно да променим температурата на атмосферата в която произвеждаме хляба, а обикновено брашното е складирано при сравнително високи температури, и единствения продукт който може да свали температурата до желанния градус по рецептата това е водата. Използвайте полузамръзена вода през лятото много студена или студена през зимата.
2. **ПАСТЬОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастьоризацията. Това е метод без никакви допълнителни разходи, без консерванти и допълнителни съставки. Питайте специалистите на „**АЛМА ЛИБРЕ** консултантски център” и „**Атинския гастрономичен център**”.
3. **ХЛЯБ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ :** По този метод, без никакви допълнителни разходи, (даже с половината количество от маята за всяка конкретна рецепта), се получават хлябове с много богати естествени аромати и невероятна структура (кора и вътрешност). Питайте специалистите на „**АЛМА ЛИБРЕ** консултантски център” и „**Атинския гастрономичен център**”.
4. **МАРКЕТИНГОВ СЪВЕТ :**
  - (а) Съвременните потребители, особено младите имат нужда от нови видове хляб. Запознати са вече с тях от пътувания в чужбина, от интернет, от приятели.
  - (б) Хлябът по същество е обвързан с традицията, ръчната изработка и обичта на майстора. Принципът „**ТОПЪЛ – ПРЕСЕН – ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ**” е основата за оформяне на всяка продажна точка в махалата, центъра или където се предлагат хлебните изделия.
  - (в) Изчерпателна гама от видове „**ПРЕСНИ-ТОПЛИ -ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ**” с непрекъснато подновяваща се гама от хлеботворения и печива, създават условията за развитието на здрави продажби и перспективи за всяка продажна точка която предлага хлебни изделия.
  - (г) Обслужването от обслужващия персонал (търговци) и високия професионализъм при предлагане и промоция на всяко хлебно изделие е процедура тясно свързана с развитието на обекта предлагащ съвременна гама от хлебни изделия
  - (д) Уютната атмосфера на обекта, който предлага „**ПРЕСНИ-ТОПЛИ – ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ**”, интериора, миризмата, осветлението, пълните рафтове са задължителни условия за установяване на желанния имидж в съзнанието на потребителите.

**ВНИМАНИЕ :** Качествения хляб и новите видове хляб и хлеботворения, не стигат за здравето развитие на хлебопекарната.  
 Описаните по-горе условия (а), (б), (в), (г), и (д) образуват **СИСТЕМА**.  
 Ако липсва дори и едно от тези условия, системата куца или се разпада.

**«АЛМА ЛИБРЕ консултантски център»  
 и «Атинския гастрономичен център»  
 непрекъснато с нови иноваторски продукти,  
 нови рецепти и идеи са до всяка ваша стъпка напред.**