

# ΜΕΘΟΔ ΠΡΕΔΦΕΡΜΕΝΤ ΒΥΟΚΕΡ за производство на хлябове.

## ΠΡΕΔΦΕΡΜΕΝΤ ΒΥΟΚΕΡ – ΡΟΟΛΙΟΗ ΒΟСКΕR

Най-традиционния метод за производство на хляб  
съобразен с условията на 22 век.

Методът „ΠΡΕΔΦΕΡΜΕΝΤ ΒΥΟΚΕΡ“ е основан на НАΤΥΡΑΛΗΤΕ ΖΑΚΒΑΣΚΗ произведени от немската фирма ΒΥΟΚΕR, а конкретните рецепти са съобразени с балканските вкусови предпочитания разработени от „Атинския/солунския гастрoнoμичен център“ на СΤΕΛΙΟС ΚΑΝΑΚΙС и „ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ консултантски център“.

София 2013

## **СЪДЪРЖАНИЕ :**

**1.Малко история.**

**2.Представяне на метода ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР.**

-обща рецепта / общи правила.

-начин на работа.

**3. Разликата между мая и закваски БЮКЕР.**

**Разлика между ВКИСНАТО МАЯНО ТЕСТО и ЗАКВАСЕНО ТЕСТО.**

**4. Резултати с метода ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР.**

-по-високи вкусови качества (анализ).

-по-здрава структура (анализ).

-по-голяма трайност (анализ).

-по-ниска себестойност (анализ).

-по-привлекателна визия (анализ).

**5.Финансов анализ-по-ниска себестойност.**

**6.Защо със закваски БЮКЕР.**

**7.Маркетинг и достойни продажби.**

**8.Няколко характерни рецепти по МЕТОД ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР.**

## 1. Малко история.

Историците нямат конкретни данни за точния период на появата на хляба в историята на човечеството. Факт е, че човекът започва да яде дивни зърна които преди ги е пекъл на огъня. Когато започва да обработва земята, зърната стават основна храна, главно под формата на каша.

Смята се, че хляб се пече поне от преди 6-7 хиляди години. Методът на закваска-предфермент е толкова стара колкото и историята на хляба. Методът се появява в древен Египет, където е първото доказателство, за печене на теста във фурни. Тези хлябове не са надуты, а са били сравнително твърди. Древните египтяни майстори – може би по-случайност са открили, че малко тесто (брашно-вода) оставено в затворен глинени съд няколко дни, в условия на повишена влажност и температура се надува. Така се появява първия хляб.

Постепенно методът започва да се използва масово : тесто от брашно и вода се оставя при стайна температура, за да абсорбира дрождите от въздуха. Дрождите се хранят от нишестето на брашното - ферментация. Минимум четири дни са били необходими, за да вкисне тестото. За приготвяне на тесто за хляб, се е използвало такова вкиснато тесто или част от него.

Важен момент за историята на хляба е когато в средата на 19и век с микроскоп са открили, че за оформянето на хлебната закваска има нужда от съжителство и съвместно култивиране на различни микроорганизми най-основните от които са : *Saccharomyces*, *Lactic acid bacteria*.

Революция в историята на хляба се извършва когато доктор БЮКЕР през 1910г. изолира една конкретна бактерия от семейството на млечните бактерии (*Lactic acid bacteria*), която от стотици години се е използвала и е бела виновникът за ароматите и характера на хляба, а става дума за бакилус *Lactobacillus sanfranciscensis*.

## 2. Представяне на метода ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР.

Методът представлява, оформяне на влажно, много меко тесто със задължително присъствие на НАТУРАЛНА ЗАКВАСКА БЮКЕР по избор от гамата на БЮКЕР (суха, в паста или течна), изключително малко мая, вода и брашно. Това тесто (ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР), поставено в леген покрит добре с фолио се ферментира за 14-16 часа на температура 7-12oC. Дозировката и вида на натуралните закваски БЮКЕР включени в ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР , зависят от конкретния характер, който иска всеки хлебар да даде във всеки конкретен хляб. Добавката на малко мая (10-15гр. върху 3000гр. брашно) е задължителна. Закваските БЮКЕР са основани на млечните киселини бактерии *Lactobacillus sanfranciscensis* (природни дрожди развити по натурални методи). Тези дрожди на БЮКЕР се „събуждат“ като се срещат с гъбичните бактерии на маята (*saccharomyces cerevisiae*) и по естествен начин се вдига решително киселинността на тестото ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР и до 14-16 часа на температура 7-12oC се оформя ЗАКВАСЕНО, а не МАЯНО тесто с изненадващи резултати.

Това тесто, наречено ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР, когато вече е готово, е основа върху която добавяме допълнително брашно, сол и вода и месим отново.

Новото тесто което ще се оформи, включва в себе си заквасеното тесто ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР и крие в себе си неповторими възможности за индустриално и занаятчийско производство.

## Обща рецепта / общи правила на метода ПРЕФЕРМЕНТ БЮКЕР.

1. Задължителните продукти за приготвяне на ПРЕФЕРМЕНТ БЮКЕР са :

- БРАШНО (толкова колкото водата)
- ВОДА (толкова колкото брашното)
- МАЯ (0,3-0,5% върху брашното на ПРЕФЕРМЕНТ БЮКЕР)
- НАТУРАЛНА ЗАКВАСКА БЮКЕР ПО ИЗБОР (дозировка по желание)

2. В зависимост от целите на производителя се избира вида и дозировката на една от натуралните закваски БЮКЕР :

- СУХА ЗАКВАСКА БЮКЕР „ДЖЕРМЕ“ от пшеничен зародиш (код 210204)  
дозировка : 1-3% /върху 1000гр.брашно
  - СУХА ЗАКВАСКА БЮКЕР „ЕКСТРАКТ 350“ от ръж (код 210203)  
дозировка : 1-1,5% /върху 1000гр.брашно  
1-4% /върху 1000гр. ръжено брашно
  - ПАСТА ЗАКВАСКА БЮКЕР „ТРАДИЦИОНАЛЕ“ от ръж (код 210207)  
дозировка : 6-10% /върху 1000гр.брашно
  - ТЕЧНА ЗАКВАСКА БЮКЕР „БЪКЕР 2“ от пшеничен зародиш и ръж (код 210201)  
дозировка : 3-15% /върху 1000гр.брашно
  - ТЕЧНА ЗАКВАСКА БЮКЕР „БАРЛЕЙ“ от ечемичен малц (код 210202)  
дозировка : 3-10% /върху 1000гр.брашно
- ЗАБЕЛЕЖКА : всичките закваски на БЮКЕР са основани на млечните киселини бактерии *Lactobacillus sanfranciscensis* (природни дрожди развити по натурални методи).

3. За оформянето на ПРЕФЕРМЕНТ БЮКЕР ще трябва 0,3-0,5% мая върху брашното включено в ПРЕФЕРМЕНТ БЮКЕР.

Маята (*saccharomyces cerevisiae*) е необходима бактерия за реагиране на основните млечни киселинни бактерии *Lactobacillus sanfranciscensis*, върху които са основани всичките закваски на БЮКЕР.

Маята която се използва може да бъде суха или за предпочитане прясна.

4. Водата на ПРЕФЕРМЕНТ БЮКЕР е толкова колкото брашното.

Заедно с маята (0,3-0,5% мая върху брашното) и натуралната закваска БЮКЕР (вид и дозировка по желание в зависимост от целта на производителя) добавяме толкова вода колкото брашното. Искаме да се получи едно влажно много меко тесто като каша.

5. Примерна обща рецепта :

Брашно	3000гр.
Мая 0,35-0,55% върху брашното	10-15гр.
Натурална закваска БЮКЕР – вид по желание в зависимост от целите	количество: виж горната дъска с указания.

Вода	3000гр. (толкова колкото брашното)
------	------------------------------------

ЗАБЕЛЕЖКА : водата е на стайна температура.

6. Начин на работа :

### ПЪРВА ФАЗА – оформяне на ЗАКВАСЕНО ТЕСТО ПРЕФЕРМЕНТ БЮКЕР

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 1 минута и на втора за още 5 минути.

- оформеното тесто ПРЕФЕРМЕНТ БЮКЕР го поставяме в леген и покриваме от горе добре с фолио.

-Задължително за 14-16 часа оставяме легена на хладно място (7-12 оС)

През зимата, може в мазето или в хладна стая.

През лятото, (когато стайната температура е над 20оС ) ще трябва да използваме хладилник.

**ЗАБЕЛЕЖКА :** за по-продуктивно и функционално производство обикновено, хлебарите оформят ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР всеки ден към края на работния ден, така че ПРЕДФЕРМЕНТЪТ БЮКЕР да е готов за използване следващата сутрин като започва работния ден.

**ВНИМАНИЕ :** Минимума време за ферментацията на ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР не трябва да бъде под 14 часа и не повече от 16 часа.

Като изминат 14-16 часа ферментация в описаните условия, ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР е готово ферментирало ЗАКВАСЕНО тесто с висока киселиност и силни хлебни натурални аромати.

### **ВТОРА ФАЗА – оформяне на окончателното тесто.**

Във ферментиралото ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР заквасено тесто добавяме:

- **БРАШНО :** количеството на брашното което ще се включи в тази фаза, зависи изцяло от количеството брашно което сме включили в първата фаза.

Правилото е да добавим толкова количество брашно, така че в крайното тесто което ще се оформи да присъства 30% брашно от ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР и 70% добавено във втората фаза.

Пример : Ако сме включили 3000гр. брашно в първата фаза за да оформим ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР, във втората фаза ще добавим 7000гр., така че да се получи крайно количество брашно 10000гр. т.е 30% брашно в първата фаза и 70% във втората.

Забележка : част или цялото брашно може да бъде пълнозърнесто, ръжено или друго в зависимост от въображението и крайната цел на производителя.

- **СОЛ :** добавяме сол 0,2% върху общото количество на брашната, първа и втора фаза.

Пример : количество на брашна от първа и втора фаза е 10000гр. (3000гр. брашно от първата фаза ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР и 7000гр. от втората фаза) добавяме 200гр. сол.

- **ВОДА :** във втората фаза, се добавя вода 1/2 от включеното брашно във втората фаза. Пример : на 7000гр. брашно включен във втората фаза добавяме около 3500-3800гр. вода. (точното количество на водата, зависи от качеството на брашното и влагата включена в него).

- **МАЯ :** НЕ Е НЕОБХОДИМО ДА ДОБАВИМ МАЯ допълнително.

Количеството мая (10-15гр.) включени в първата фаза като оформяме ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР са предостатъчни.

Забележка : по предложената технология ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР, крайните продукти ще съдържат мая около 0,06-0,08%.

**НАЧИН НА ОФОРМЯНЕ НА ТЕСТОТО И ХЛЯБОВЕ ВЪВ ВТОРАТА ФАЗА :**

Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка :

-тестото ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР от първата фаза,

-брашно, (70% от цялото количество брашно на крайното тесто),

-вода, около половината от количеството брашно включено във втората фаза.

-сол, (0,2% върху съвкупността на брашната от първата и втората фаза).

Начинът и времетраенето на измесване в тестомесачката зависи от характера на брашната и крайния резултат който искаме да достигнем.

(даваме примерни конкретни рецепти, по-долу).

### **МНОГО ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА :**

При обикновено месене на хляб (брашно, сол, мая, вода) без използване на метода на ПРЕДФЕРМЕНД, по рецепта се използва 57% вода върху брашното.

При метода на ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР, по естествен начин се вдига киселинността на тестото и се оформя възможност за усвояване на 67% вода.

Т.е. усвояване на 10% повече вода отколкото при обикновено месене на хляб.

**ВАЖНО :** фирмата при изпичане на хлябовете измесени по обикновен начин както и хлябовете по метода на ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР е една и съща (около 15%).

### **3.Разликата между мая и закваски БЮКЕР.**

#### **Разлика между ВКИСНАТО МАЯНО ТЕСТО и ЗАКВАСЕНО ТЕСТО.**

Толкова маята колкото и натуралните закваски БЮКЕР са основани върху бактерии които при определени условия и определена среда, развиват дрожди без които не може да се оформи хляб.

Огромна и решителна е разликата на характера на вътрешната структура между маята и закваската :

- Маята е екстракт от сакхаробактерии, представляващ концентрирана маса от дрожди от вида *Saccharomyces cerevisiae*. Тя превръща захарите на продукта във въглероден двуокис и етанол. Дрождите на маята не може да метаболизират малтозата намерена в тестото и затова се загубват част от характерните черти и силата на брашното, загубват се аромати и възможности намиращи в брашното.

-Закваските БЮКЕР, са основани върху млечната киселинна бактерия *Lactobacillus sanfranciscensis*. Тази бактерия, *Lactobacillus sanfranciscensis*, доминира всички други микроорганизми в квас и е отговорна за характерния аромат на печени изделия. Тази бактерия, известна още от древния Египет, успя немската фирма БЮКЕР да изолира и по натурален начин върху тази бактерия да оформи поредица от стартери (Reinzucht - Sauerteig).

**МНОГО ВАЖНО : Дрождите на маята не може да метаболизират малтозата намерена в тестото и затова се загубва част от характерните черти и силата на брашното, загубват се аромати и възможности намиращи в ценната природна храна- брашно. За разлика от дрождите на маята, дрождите на *Lactobacillus sanfranciscensis* (основата на закваските БЮКЕР) метаболизират малтозите намиращи се в брашното освобождавайки огромните сили скрити в брашното. Изолиране на *Lactobacillus sanfranciscensis* от др. БЮКЕР през 1910г. е революционно откритие в хлебопроизводство. Това откритие дава възможност на немската фирма БЮКЕР да произвежда НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ .**

Маята се появи в индустриалното общество през четиридесетте години на миналия век. Започна масово производство на хляб основано на микроорганизмите *Saccharomyces cerevisiae* (мая) с ограничени вкусови и качествени възможности. Прякото използване на мая в тестото е било едно бързо и добро решение за задоволяването на масовите нужди на урбанизираното индустриално общество. ВКИСНАТО МАЯНО тесто от предишния ден (вода, брашно, мая) с подобен метод като

на ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР описан по-горе, се използва от майстори-хлебари ново поколение които израснаха в работната среда на маята и не са запознати с възможностите и качествените пространства осигуряващи от : млечната киселина бактерия *Lactobacillus sanfranciscensis* от закваските на БЮКЕР.

С една дума : ВКИСНАТО МАЯНО тесто от предишния ден развива възможностите на дрождите на маята и се явяват подобрени резултати в крайния продукт спрямо прякото използване на маята в тестото но решаващо решение и освобождаване на натурални природни аромати се получават само когато по време на ферментацията, при определени условия, се метаболизират малтозите намирани в тестото, а това може да го осъществи само при заквасено тесто основано на млечната киселинна бактерия *Lactobacillus sanfranciscensis*. Единствената фирма изолираща тази бактерия и развила натурални продукти върху тази възможност е БЮКЕР.

#### **4. Резултати с метода ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР.**

##### **I) ХЛЯБОВЕТЕ ПРОИЗВЕДЕНИ ПО МЕТОДА НА ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР, СЪДЪРЖАТ МЛЕЧНОКИСЕЛИ БАКТЕРИИ, КОИТО МЕТАБОЛИЗИРАТ МАЛТОЗИТЕ НАМЕРЕНИ В ТЕСТОТО, РЕШАВАЩ ФАКТОР ЗА ПОЯВАТА НА СПЕЦИФИЧНИТЕ ХЛЕБНИ ХАРАКТЕРНИ АРОМАТИ.**

Маята (бирена мая) е определена сакхародрожд (сакхаробактерии-*saccharomyces*) виновен за производство на въглероден двуокис и етанол. Етанолът надува тестото, но не осигурява никакъв вкус и аромат.

##### **II) ХЛЯБОВЕТЕ ПРОИЗВЕДЕНИ ПО МЕТОДА НА ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР, ИМАТ ВИСОКА КИСЕЛИНОСТ, ФАКТ ОСИГУРЯВАЩ ДВОЕН ЖИВОТ НА ХЛЕБНИТЕ ИЗДЕЛИЯ И НЕПОВТОРИМ ТРАДИЦИОНЕН ХАРАКТЕРЕН ХЛЕБЕН ВКУС.**

„Лабораторни“ закваски (химикали) осигуряват по-ниска киселинност и по-изкуствен начин, по-дълъг срок не осигуряват обаче аромати и вкус.

##### **III) ХЛЯБОВЕТЕ ПРОИЗВЕДЕНИ ПО МЕТОДА НА ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР, УСВОЯВАТ 10% ПОВЕЧЕ ВОДА ОСИГУРЯВАЩ ХАРАКТЕРЕН СВЕЖ.** Оформя се хомогенна вътрешност която не се рони, стабилна и здрава структура, плътна вътрешност, привлекателна хрупкава кора.

##### **IV) ХЛЯБОВЕТЕ ПРОИЗВЕДЕНИ ПО МЕТОДА НА ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР СЪДЪРЖАТ МНОГО ПО-МАЛКО ГЛУТЕН ОТ ХЛЯБОВЕ ПРОИЗВЕДЕНИ ПО ОБИКНОВЕН НАЧИН.**

С метода на ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР се получава автолиза на тестото. Това позволява пълна хидратация на частиците на брашното решаващ фактор за активиране на натурални ензими скрити в брашното и правилно хидролизиране (развитие) на глутените на брашното.

##### **V) ХЛЯБОВЕТЕ ПРОИЗВЕДЕНИ ПО МЕТОДА НА ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР ИМАТ ПО-НИСЪК ГЛИКОЛИЧЕН ИНДЕКС ОТ ХЛЯБОВЕ ПРОИЗВЕДЕНИ С МАЯ.**

Въглехидратите на хляба произведен по метода на ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР се превръщат в захари и енергия по-равномерно и по-бавно отколкото на обикновените хлябове с

мая поради високата киселинност на хляба произведен по метода на ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР.

**VI) ПРИ КОНСУМАЦИЯ НА ХЛЯБОВЕ ПРОИЗВЕДЕНИ ПО МЕТОДА НА ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР АБСОРБАЦИЯТА НА ОСНОВНИ ХРАНИТЕЛНИ ВЕЩЕСТВА (КАЛЦИЙ, ЦИНК, ЖЕЛЯЗО, МАГНЕЗИЙ) Е МНОГО ПО-ГОЛЯМА СРАВНИТЕЛНО С ТАЗИ НА ОБИКНОВЕНИ ХЛЯБОВЕ С МАЯ.** Това се дължи на разграждане на фитинова киселина (*phytic acid*) от ензимите фитази (*phytase*) произведени по време на ферментацията на тестото с ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР.

**VII) ПРИ ХЛЯБОВЕТЕ ПРОИЗВЕДЕНИ ПО МЕТОДА НА ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР ЗАДЕЙСТВАТ ВЪТРЕШНИ МЕХАНИЗМИ ЗА ЕСТЕСТВЕНО АКТИВИЗИРАНЕ НА СОБСТВЕНИТЕ ЕНЗИМИ НА БРАШНАТА НАМАЛЯВАЙКИ РЕШИТЕЛНО ВЕРОЯТНОСТТА НА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ЕНЗИМИ (ПОДОБРИТЕЛИ) ДОРИ И ПРИ СЛАБИТЕ БРАШНА.**

Използване на закваси БЮКЕР и метода ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР ограничават решително или елиминират използване на подобрители.

## 5. Финансов анализ-по-ниска себестойност.

### 1 Рецепта за „обикновен хляб“:

Брашно	10000гр. = 6,00лв.
Сол	200гр. = 0,20лв.
Мая	250гр. = 0,32лв.
Вода	5500гр.
Подобрител 1%	100гр. = 0,90лв.

-----  
общо 16050гр. = 7,42лв.  
фира при изпичане 15%  
13642гр. = 7,42лв.

18.19 бр. хляб по 750гр.

#### себестойност на суровини :

**750гр. – 0,408 лв.**

**Обикновен хляб, без аромати с малка трайност, без вкус.**

### 2 Рецепта „ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР“ с джерме:

Брашно	3000гр.=1,80лв.	} предфермент
Мая	10гр. =0,013лв.	
Вода	3000гр.	
Закв. джерме	100гр. =1,03лв.	
Брашно	7000гр.=4,20лв.	
Сол	200гр.=0,20лв.	
Вода	3700гр.	
Подобрител 0,5%	50гр. =0,45лв.	

-----  
общо 17060гр. =7,693лв.  
фира при изпичане 15%  
14501гр. 7,693лв  
19.335бр. хляб по 750гр.

#### себестойност на суровини :

**750гр.-0,398 лв. (2% по ниска цена)**

**МНОГО вкусен хляб с много добри аромати, добра кора, много по голяма трайност.**

-Брашна през последните 4-5 десетилетия са „слаби“ с нужда от допълнителни ензими за това в първата рецепта за „обикновен хляб“ добавяме 1% подобрител (ензими).

В рецептата с „ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР“ няма нужда от допълнителни ензими. Въпреки това когато брашната са много слаби добавяме до 0,5%.

-В първата рецепта „обикновен хляб“ се ползва 55% вода върху брашното.

Във втората рецепта, благодарение на метода „ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР“ се усвояват 67% вода (12% повече вода).

-Фирата и в двете рецепти се смята като : 15%



По втората рецепта се произвежда един много вкусен хляб, за масова употреба, с много по-добри аромати от „обикновения хляб“, много по-голяма трайност, по-хрупкава кора и по-плътна вътрешност.

Ароматите на хляба по метода на „ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР“ връщат потребителя в природата, в земята и житото и предизвикват определено повтарянето на покупката.

**ВНИМАНИЕ :** този сравнителен анализ между първата рецепта „обикновен хляб“ и втората рецепта „ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР със закваска ДЖЕРМЕ“ е за масов обикновен хляб. Производителите имат възможност да изберат от гамата на закваските БЮКЕР и да оформят хляб на вкус, аромати и ХАРАКТЕРА който творците хлебопроизводители искат.

## **6.Защо със закваски БЮКЕР.**

**Изолиране** на *Lactobacillus sanfranciscensis* от др. БЮКЕР през 1910г. е революционно откритие в хлебопроизводство. Бактерията *Lactobacillus sanfranciscensis* от групата на млечна киселиност е майката на стартерни култури основани на възможностите които природата позволява. Хлябове, произведени със закваски от Бюкер осигуряват високо и постоянно качество, свежест и дълъг срок на крайните продукти и неповторими природни хлебни аромати. Бюкер *Reinzucht-Sauerteig* стартера, основан на бактерията *Lactobacillus sanfranciscensis*, се е утвърдил като световен стандарт за квас ферментация.

БЮКЕР не спира да търси и да създава непрекъснато иноваторски решения с продукти от ново поколение основани в природата и традицията.

**На пазара се намират подобни на БЮКЕР закваски в различни форми и видове (сухи, паста, течни) които са или лабораторни (химикали вдигащи изкуствено киселинността) или основани на други, случайни бактерии които не са предназначени от природата да освобождават натуралните аромати и възможностите на тестата.**

**Предлагаме на всички производители да направят сравнителни тестове при еднакви условия, за да сравнят закваските на БЮКЕР с подобни от пазара.**

## **7.Маркетинг и достойни продажби.**

Хлябът е най-евтиния всекидневен лукс на всяко семейство.

Топъл-пресен-здравословен, хлябът е един от хранителните продукти които потребителят все повече и повече ще настоява да бъде част от природата, „по пътя на традицията“.

Хлябовете по метода на „ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР“ не само могат достойно

да носят славата на „традиционни хлябове“ с натурални аромати, а да са и такива. Хлябовете със званието „с натурална закваска“ не само ще вдигне продажбите, но натуралните аромати и качествата на тези хлябове произлизащи от „МЕТОДА ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР“ ще надхвърлят очакванията на потребителите, ще вдигнат продажбите.

Комуникирайте и обяснете на Вашите клиенти, че хлябовете ви : „ се произвеждат с НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ, по традиционни методи на заквасено тесто“. Подредете няколко вида хляб със закваски и без, за да опитат, да сравнят и да станат още по-верни Ваши клиенти.

## 8. Няколко характерни рецепти по МЕТОДА ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР.

Използвайки принципите на МЕТОДА ПРЕДФЕРМЕНТ БЮКЕР и избирайки закваска от гамата на БЮКЕР, всеки производител може да произведе СОБСТВЕНИТЕ си хлябове, да се различава от всеки друг от региона и да е конкурентноспособен във всички отношения, качество и цена да вдигне продажбите си. Следват примерни рецепти :

### СТРУМА ПРЕФЕРМЕНТ 1 - традиционен балкански с ДЖЕРМЕ

Мая 0,06% върху тестото

#### Приготвяне на ПРЕФЕРМЕНТ - POOLISH с ДЖЕРМЕ

Брашно	3.000 гр.
210204 Нат.закваска ДЖЕРМЕ	100 гр.
мая	10 гр.
вода	<u>3.000 гр.</u>
ОБЩО :	6.110 гр.



#### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ :

Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 1 минути и на втора за още 5 минути.

- Ферментация на ПРЕФЕРМЕНТ- POOLISH 14-16 часа на температура 7-12оС.

#### ТЕСТО :

Брашно	7.000 гр.
сол	200 гр.
ПРЕФЕРМЕНТ - POOLISH с ДЖЕРМЕ	6.110 гр.
Вода	± 3.700 гр.
	-----
	17010 гр.



#### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ :

Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 9 минути и на втора за още 4 минути.

- Температура на тестото : 26° С
- Междинна ферментация на тестото:40 минути  
–двоен обем, в леген поръсен с брашно.
- Нарязваме тестото на парчета по 430гр. , замесваме и оформяме желаните схеми .
- Втасване : Температура: 33 °С Влага(г.ч) : 75% Време: 45 минути
- Печене на 230° С и намаляване на 210° С за около 40 минути с пара .



ВНИМАНИЕ : по този метод се използва много малко мая (само 10гр.) и се получава :

- По-хрупкава кора
- По-плътна вътрешност
- Много по-ароматен хляб
- Много по-вкусен хляб
- Много по-голяма трайност.

ЗАБЕЛЕЖКА : в крайния хляб маята е по-малко от 0,06% .

---

## ПРЕФЕРМЕНТ

### - традиционен пълнозърнест

---

#### Приготвяне на ПРЕФЕРМЕНТ – POOLISH с ечемичен БАРЛЕЙ

	Брашно	3.000 гр.
210202	Течна квас БАРЛЕЙ ечемичен	600 гр.
	мая	10-15 гр.
	вода	<u>3.000 гр.</u>
	ОБЩО :	6.615 гр.

#### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ :

Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 1 минути и на втора за още 5 минути.

- Ферментация на ПРЕФЕРМЕНТ- POOLISH 14-16 часа на температура 7-12oC.

#### ТЕСТО :

	Брашно	3.000 гр.
	Брашно пълнозърнесто	4.000 гр.
	сол	200 гр.
	<b>ПРЕФЕРМЕНТ – POOLISH с БАРЛЕЙ</b>	6.615 гр.
	Вода	± 3.700 гр.

#### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ :

Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 10 минути и на втора за още 2 минути.

- Температура на тестото : 26° C
- Междинна ферментация на тестото:40 минути  
–двоен обем, в леген поръсен с брашно.
- Нарязваме тестото на парчета по 900гр.-1200гр. , замесваме и оформяме желаните схеми .
- Втасване : Температура: 33 °C Влага(g.h) : 75% Време: 60 минути
- Печене на 230° C и намаляване на 210° C за около 60 минути с пара .

# ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА / ДОПЪЛНЕНИЕ

С този анализ и приложените примери, стават ясни предимствата и ползите от метода на ПРЕДФЕРМЕНТ/ПУЛИШ. От целия анализ, става ясно, че определено си заслужава реорганизиране на производството на всеки производител с цел производство на хлябове по технология на ПРЕДФЕРМЕНТ/ПУЛИШ, тъй като се получава хляб с много по-високи качествени показатели, по-богати вкусове и изделия с по-дълга трайност.

Почти всички малки и средни производители, даже и големи индустрии, в Европа вече работят по метода на ПРЕДФЕРМЕНТ, но има и много професионалисти производители които искат да използват метода на ПРЕДФЕРМЕНТ, желаят резултатите получени от метода на предфермент, но нямат необходимото време и условията, за да реализират метода.

За тези колеги-производители, фирмата БЮКЕР, произвежда натурален ПРЕДФЕРМЕНТ под името „БЮКЕР ВИНО предфермент готов за употреба» код.210220.

*Става дума за 100% натурален продукт произведен в специални условия .*

ферментирало тесто заедно с мая стабилизирани с вино и сол. (ТТА-киселинност 20-22)

По този метод се развиват алкохоли, които не изчезват и в резултат на това се получават много богати аромати и характерни черти, като че ли сме използвали традиционната процедура на ПРЕДФЕРМЕНТ.

САМО с добавка 2% до 6% ПРЕДФЕРМЕНТ/ВИНО върху теглото на брашното във всяка рецепта по пряк способ без губене на време и използване на допълнителна апаратура и съдове, получаваме крайни изделия с много характерни качествени характеристики, които само с метода на ПРЕДФЕРМЕНТ бихме получили:

- Голяма трайност
- изключителна свежест
- много богати аромати
- много хрупкава кора с кафяви/червени нюанси
- много богата и „отворена” вътрешност
- функционално и бързо производство, без нужда от допълнителна апаратура.
- придава леки ароматни нюанси на вино
- плодови вкусове с регулирана сладост

Продуктът „БЮКЕР ВИНО предфермент», може да се използва във всички сладки и солени маяни теста, хлябове, козунаци, бриош и други, придавайки традиционен характер и високи качества на крайните изделия, бързо и винаги със стабилно качество.

Следват спецификация и примерни рецепти.

[https://www.almalibrecenter.com/\\_files/ugd/f1e4f7\\_8610e7c5b6f94b10bae4442ed3d86b9d.pdf](https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_8610e7c5b6f94b10bae4442ed3d86b9d.pdf)

[https://www.almalibrecenter.com/\\_files/ugd/f1e4f7\\_8c8595534a3049cab468f2e292005bdb.pdf](https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_8c8595534a3049cab468f2e292005bdb.pdf)

[https://www.almalibrecenter.com/\\_files/ugd/f1e4f7\\_3a70a09c88f44986b9c90216b3cab89f.pdf](https://www.almalibrecenter.com/_files/ugd/f1e4f7_3a70a09c88f44986b9c90216b3cab89f.pdf)

Код: 210220

## СПЕСИФИКАЦИЯ



### БЮКЕР ВИНО

#### Течен предфермент – ПУЛИШ – POOLISH

(ферментирано тесто заедно с мая)  
стабилизиран с оцет и сол.

Състав : вода, пшенични брашна, малцови брашна, декстроза, оцет, сол, инулин, мая.

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	96KCAL (407KJ)
МАЗНИНИ	0,2гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,0гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	18гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	2,9гр.
СОЛ	5гр.
ФИБРИ	4гр.

#### ДОЗИРОВКА

Ползва се 2-6% върху брашното

ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

**НАЧИН НА УПОТРЕБА:** Предфермент ВИНО е готов за употреба, без необходимост от допълнително оборудване, специални знания или загуба на време.

При производството на вашия хляб заедно с всичките продукти които използвате във вашата рецепта (включително и мая), добавете предфермент ВИНО, от 2% до 6% върху теглото на брашното.

Дозата се определя от производителя, в зависимост от натуралните аромати и богатия вкус които иска да осигури в крайното си изделие.

#### предимства на БЮКЕР ВИНО

- Голяма трайност
- изключителна свежест
- много богати аромати
- много хрупкава кора с кафяви/червени нюанси
- много богата и „отворена“ вътрешност
- функционално и бързо производство без нужда от допълнителна апаратура.
- придава леки ароматни нюанси на вино
- плодови вкусове с регулирана сладост



ОПАКОВКА: 10 кг. (bag in box)

Произведено във Германия. БЮКЕР - ВOKER.

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





## ПЪЛНОЗЪРНЕСТ-РЪЖЕН КАРВЕЛИ с квас BÖCKER TRADITIONELLE

### НАКИСНАТО КАРВЕЛИ / АВТОЛИЗА

330107 "КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТ брашно 3.000 гр.  
вода 1.800 гр.

Накиснете брашното във вода за половин час.

### ГЛАВНО ТЕСТО

НАКИСНАТО КАРВЕЛИ	4.800 гр.
330303 пълнозърнеста ръж	3.000 гр.
210207 Квас традиционале БЮКЕР	1.000 гр.
330101 Супер силно брашно	5.000 гр.
Сол	200 гр.
Мая	200 гр.
210334 Ечемичен малц	200 гр.
Вода	± 5.700 гр.



Месим всичките продукти заедно в тестомесачка за 12мин. на първа скорост и за още 3-4мин. на втора.

**Температура на тестото:** 27 - 28°C

**Почивка на тестото:** 35 – 40 мин. в леген поръсен с брашно

Режем тестото по 580 гр.и оформяме схема по желание.

### **ВТАСВНЕ**

температура: 33°C / влага: 70% / време: 30 – 35 мин.

### **ПЕЧЕНЕ С ПАРА**

тампература: 240°C и намаляваме веднага на 220°C

време: 55 – 60 мин.

Отваряме тамперите през последните 10мин.

#### **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 ЗА ПЪЛНОЗЪРНЕСТ-РЪЖЕН КАРВЕЛИ**

Здравословен, много вкусен и ароматен ПЪЛНОЗЪРНЕСТ хляб произведен от пълнозърнести брашна (КАРВЕЛИ от твърда пшеница и ГЕРМАНСКА РЪЖ, технология на АВТОЛИЗА). Натуралната 100% ръжената квас ТРАДИЦИОНАЛЕ БЮКЕР, осигурява богати натурални аромати, приятна киселинност, богат вкус и дълга трайност

