

Царевичен селски хляб

330102	ΦΑΡΙΝΑ ΖΕΡΟ брашно – СИЛНО	7000 гр.
	Вода	6000 гр.
330121	"ПРИМА" - царевично брашно	2000 гр.
330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА" - ЖЪЛТО фино брашно	1000 гр.
	Царевично олио	500гр.
	мая	250 гр.
	сол	200 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за 8 минути на бавна скорост и за 4 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото : $\pm 24 - 26^{\circ} \text{C}$
- Нарязваме на парчета по желание, около 500 гр. и оформяме хлябове.
- Втасване : Температура: $35 - 38^{\circ} \text{C}$ Влага(r.h) : 70 – 80% Време: 40 минути
- Печене: Температура : $\pm 220^{\circ} \text{C}$ Време : 35 – 45 минути (в зависимост от теглото – с малко пара)



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 Царевичен селски хляб

Един ежедневен, класически „Царевичен селски хляб“. Комбинацията на високо протеиново царевично брашно с високо протеинова пшеница, ни дава така характерната за царевичния хляб хрупкава кора и плътна леко влажна средина. Които придават на хляба , характерния вкус и аромат, на които се любува всеки почитател на царевичния 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 25ΚΓ.			<p>ΤΨΝΚΟ ЖΨΛΤΟ ΒΡΑΨΗΝΟ, от 100%-во качествена стΨκλωιδνα грΨцка тΨρδα пшеница.</p> <p>ВΛΑΓΑ 14,00%</p> <p>ГЛУΤΕΝ минимум 30% - протеин 13%</p> <p>ΠΕΠΕΛ 0,90%</p>	<p>Идеално за производство на традиционни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят, тΨнка кора, голям обем, голяма абсорбация на вода.</p>
330102	ΦΑΡΙΝΑ ΖΕΡΟ брашно от мека пшеница 25κγ			<p>Μнога фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдΨржание на глутен</p> <p>Κато се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хλεбарска употреба</p> <p>ВΛΑΓΑ 14,50%, ГЛУΤΕΝ минимум 32,0%</p> <p>ΠΕΠΕΛ 0,55%</p>	<p>Подходящо за всяка употреба, препорΨчва се за производство на : висококачествени хлеботворения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др.</p> <p>falling number минимум 280</p> <p>абсорбация на вода 62%</p>
330121	"ΠΡΙΜΑ" царевично брашно 25κγ.			<p>Висококачествено царевично брашно, с натурален кехлибарен цвят, ниска масленост, от подобрани царевични сортове.</p> <p>ВΛΑΓΑ 14,50%</p> <p>мазнини 1,5%</p> <p>ΠροτεΨيني 7%</p> <p>ΠΕΠΕΛ 0,40%</p> <p>Κοκομετρία: 450mm</p>	<p>Подходящо за производство на царевични хлябове с ниско глутеново съдΨржание.</p>



СПΕΣΙΦΙΚΑΚΙΑ

Κοδ: 330104

ΒΡΑШНО : "ΛΙΜΝΟС" - ЖЪЛТО много фино брашно

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

Приложение

ТЪΝΚΟ ЖЪЛΤΟ ΒΡΑШНО, получено от смилането на 100%-во качествена стъκловидна гръцка твърда пшеница.

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

ВΛΑΓΑ 14,00%

ΠΕΠΕΛ 0,90%

ГЛУΤΕΝ минимум 30% - протеин 13%

СРЕДНА ХΡΑΝΙΤΕΛΝΑ СΤΟΙΧΟС	ЗА 100гр.
ΕΝΕΡΓΙΗΝΟС	345KCAL (1466KJ)
ΜΑΖΝΙΝΙ	0,9гр.
ΟΤ ΚΟΙΤΟ ΝΑСΙΤΕΝΙ	0,3гр.
ΒЪГΛΕХИДΡΑΤΙ	72,7гр.
ΟΤ ΚΟΙΤΟ ΖΑΧΑРИ	0,2гр.
ΠΡΟΤΕΙΝΙ	13 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВΛΑΓΑ	14гр.
ΠΕΠΕΛ	0,90гр.

Οпаковка : чувал 25кг.

Προизведено във Γърция . Фирма – МИЛИ ХΑΛΚΙΔΙΚΙС

Προизводителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

Вносител : ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ ΕΟΟД – 1346 София, кв. Βολуяκ Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Προductът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ ΕΟΟД



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 хлеботорения, 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%

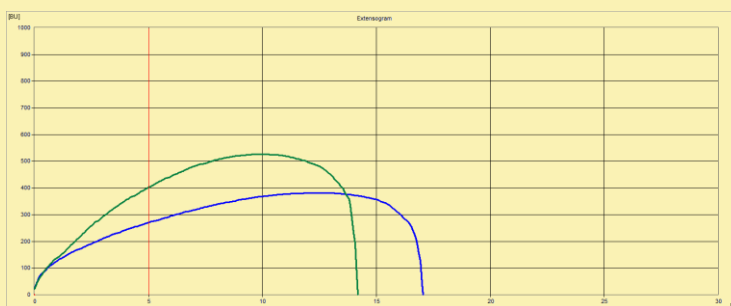
минимум 280

Energy [cm²] (сила/възможност) : 46-35

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

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169

falling number (здравина на зърната)
абсорбация на вода - waterabsorption: 60%



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



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330121

БРАШНО : "ПРИМА" - царевично брашно

Състав: царевично брашно

Приложение:

Висококачествено царевично брашно, с натурален кехлибарен цвят, ниска масленост, от подбрани царевични сортове. Подходящо за производство на царевични хлябове с ниско глутеново съдържание.

ВЛАГА 14,50%

Протеини 7%

ПЕПЕЛ 0,40%

мазнини 1,5%

КОКОМЕТРИЯ : >425 µm 5% ± 5

>300 µm 20% ± 5

>180 µm 50,0% ± 5

< 180 µm 25% ± 5

Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1487KJ)
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	76,1гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	7 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14,5гр.
ПЕПЕЛ	0,40гр.

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



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, единствения продукт който може да свали температурата до желания градус по рецептата това е водата. Използвайте полузамръзена вода през лятото много студена или студена през зимата.
2. **ПАСТЪОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастъоризацията. 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 желания 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.**