



СЕЛСКИ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ СУХАРИ

330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно	2000 гр.
210205	ДЖЕРМЕ натурална суха квас от пшеничен зародиши	100 гр.
100107	Екстра върджин зехтин ОЛИБИО	400 гр.
	Бяло вино	100 гр.
	Мая	60 гр.
	Сол	40гр.
	Захар	40гр.
	Вода	1000гр.
090241	Анасон /по желание/	20гр.



Начин на работа:

Измесваме брашната, натуралната квас, солта и зехтина на първа скорост за 10мин. докато се получи ронливо тесто. добавяме водата и маята и продължаваме измесването за 6 минути на първа скорост и за 6 минути на втора скорост.

Почивка на тестото 20мин.

Оформяме фитили по около 750гр. и поставяме в тави.

Първо Втасване : Температура: 33 °С Влага(r.h) : 70 % време: максимум 10 минути

С метална шпакла нарязваме вертикално до дъното.

Второ Втасване : Температура: 33 °С Влага(r.h) : 70 % време: максимум 40 минути

Първо Печене: Температура : ± 220°С с малко пара за около 40 минути.

Изваждаме от печката и изчакаме да изстинат за около 10-15 мин.

Обръщаме броскетите и покриваме с плат до следващия ден.

Следващия ден начупваме, подреждаме в тава и печем отново на ± 140°С за около 60 мин. с отворени тапери.



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ СУХАРИ

Двоено изпечени сухари с жълто брашно от твърда пшеница, екстра върджин зехтин и анасон.

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.

330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много fino брашно от твърда пшеница.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%- во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	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.
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ - ladi Метална тенекия 5ЛТ.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлябарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чабати, гризини, хляботворения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КОРОНИ/остров КРИТ Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КОРОНИ ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.3-0.8 %, без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат
90241	АНАСОН Семена 1к.			100% натурален АНАСОН ПЪРВО КАЧЕСТВО	-Произход ТУРЦИЯ -Сорт „ОРИДЖИНАЛ“, качество А -За всяка кулинарна употреба
210205	ДЖЕРМЕ натурална суха квас от пшеничен зародиши чувал 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за бял хляб, ръчен, селски, багети, др 3.Лек фин аромат и вкус на пшеничен зародиш. 4.Малка доза 1 – 5% (ТТА – киселинност 130) 5.По-голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество	При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (1-5%) ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати, богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок Гледайте филм/рецепта: https://youtu.be/CY1Y6VLwcGg https://youtu.be/MS2iRwhtAk0

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

