



Планински ОЛИМП

с квас БÜCKER M90

330104	ЛИМНОС жълто брашно	10.000гр.
210217	БЮКЕР M90 течна квас	700 гр.
	сол	200гр.
	мая	50гр.
210334	Ечемичен малц	200гр.
	вода	± 6.500гр.



Месим в тестомесачка всичко заедно
На първа скорост за 14-16 мин.
Температура на тестото : 26 - 27°C

Почивка на тестото: 60-70 мин. (удвояване на обема), в леген поръсен с брашно и покрит с мембрана.

За хляб в тава: месим около 7кг. и ги поставяме в тава(40 x 60см.), намазани и поръсена с брашно. Разполагаме тестото в тава и поръсваме и от горе с брашно.

За хляб: режем тестото по 580гр.

Оставяме тестото на стайна температура (или втасвател) да удвой обема си

Втасване:

температура: 33-35°C

влага: 60-65%

време: за около 40-45 мин.

За тава, със шпакла разделяме тестото в квадратни парчета или правоъгълни на желано тегло, около 750гр.

Печем с малко пара:

Температура : 230°C и намаляваме веднага на 200°C

бреме : 60 - 70 мин. (за тава)

Отваряме тамперите след20-25мин

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 Планински ОЛИМП

Хляб както се произвеждаше някога по планинските села, основан на жълто брашно от ТВЪРДА ПШЕНИЦА / ЛИМНОС. Плътна, вкусна и много богата вътрешност и хрупкава селска кора благодарение на качествата на брашно ЛИМНОС. Високата киселинност осигурена от натуралната квас БЮКЕР M90 придава неповторими селски хлебни аромати и вкусови нюанси.

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 различни от този който представяме

330104	"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно от твърда пшеница 25КГ.			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.
210217	БЮКЕР М90 Натурална течна квас от твърда пшеница			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2. Идеално за селски хляб, 3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница 4.Малка доза 1 – 12% (ТТА-киселинност 90) 5. По-голяма трайност на крайните изделия 6. Много бърза, естествена реакция 7.Винаги стабилно качество	При употребата на БЮКЕР М90 във вашата рецепта, ще откриете, че по естествен начин (без допълнителни добавки, подобрители или консерванти) вашия хляб ще получи естествени аромати на брашно ДУРУМ (твърда пшеница), богат вкус, стабилна структура и по-дълъг срок.
210334	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ 15кг.			На всеки ваш хляб, добавете 1-3% НАТУРАЛЕН ТЕЧЕН МАЛЦ върху брашното Маята ще се нахрани по-добре и ще получите: -По-хрупкава и по-добра кора -По-привлекателен златен цвят -По-приятни природни аромати	НАТУРАЛНИЯ МАЛЦ, създава условия, за да се „заклучи“ влагата във вътрешността на хляба, факт, който осигурява по-голяма трайност на вашите изделия.

Информация за квасите БЮКЕР, натиснете [ТУК](#)

Видео за квасите БЮКЕР, натиснете [ТУК](#)



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%
протеин 13%
ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% -

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



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210217

БЮКЕР М90

Натурална квас готова за употреба

Състав: вода, пшенично брашно, винено бренди, киселиност : млечна киселиност, малцово пшенично брашно, сол, култивиран стартер, сгъстител: гума гуар и ксантан

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	145,6KCAL (619,6KJ)
МАЗНИНИ	0,3гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,1гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,1гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	25гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,5гр.
ПРОТЕИНИ	3,7гр.
СОЛ	3,7гр.
ФИБРИ	1,77гр.

- 1.100% натурален продукт / e-free без добавки
2. Идеално за селски хляб,
3. Богат аромат и вкус на жълта пшеница
4. Малка доза 1 – 12%
5. По-голяма трайност на крайните изделия
6. Много бърза, естествена реакция
7. Винаги стабилно качество

НАЧИН НА УПОТРЕБА:

БЮКЕР 90 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 добавете БЮКЕР 90 от 1% до 12% 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.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Използвайки натуралния квас БЮКЕР 90 се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

РЕЗУЛТАТИ:

При употребата на натуралните кваси на БЮКЕР във вашата рецепта, 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.

ОПАКОВКА : чувал 10к. – (сух на прах)

Опаковка : кофа 10кг.

Произведено във Германия. БЮКЕР - BOKER.

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.

