



## АВСТРИЙСКИ КОРЕН ВЮЗЕЛБРОТ с ПЪЛНЕЖИ СИРЕНЕ-ЧУШКИ-МАСЛИНИ

210308	<b>ВЮЗЕЛБРОТ Wurzelbrot KOMPLET</b>	1.000 гр.
330104	<b>БРАШНО ЛИМНОС (или стандартно)</b>	4.000 гр.
	Прясна мая	100 гр.
	Вода	3.500-3.700 гр.
	Пълнеж по желание	1.800гр.
210502	<b>ЧЕРНИ МАСЛИНИ НА ШАЙБИ (КАЛАМОН)</b>	
	<b>Червени чешки на кубчета</b>	
	Сирене на едри парчета	



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно, освен маслините в тестомесачка на първа скорост за 3 минути и на втора за още 10 минути. Добавяме маслините и чешките към края на измесването.
- Поставяме тестото в квадратен съд което предварително сме намазали с олио.
- Температура на тестото : 24 - 26° С
- Времетрайност за почивка на тестото: един час (стайна температура)
- Поставяме тестото върху работния плот което сме поръсвали предварително с много брашно. Нарязваме на парчета по желание и печем на право.
- Печене с пара: Температура 220 - 230° С  
Време : около 20 - 40 минути (в зависимост от теглото)



#### 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-ВУСЕЛБРОТ

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. На малко грамажи, с пълнежи като сирене, чушки, сушени домати, маслини или друго „вюзелброт-австрийски корен“ се превръща на много вкусен „чабатообразен малцов корен“, подходящ snack за пряка консумация или хлебче за сандвич.

## 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	<b>"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО</b> много фино брашно от твърда пшеница 25кг.			ТЪНКО ЖЪЛТО БРАШНО, от 100%- во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ЗЛАГА 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 абсорбция на вода.
210308	<b>ВЮЗЕЛБРОТ 20%</b> Австрийски корен, планински хляб 25кг.			Пшенични брашна се срещат с ечемични и ръжени малцови брашна за производство на селски планински австрийски хляб.	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.





## 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%**

**ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%**

**ПЕПЕЛ 0,90%**

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. 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: 210308 БЮРЗЕЛБРОТ- WURZELBROT**

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

Състав: **пшенично брашно** – специална фракция, **глютен 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 - КОМПЛЕТ.

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 :

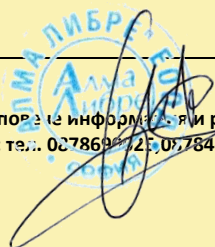


**Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.**

София



За повече информация или рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел.: 027869421, 078444715, 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. **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 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.**