

ГРАНОФЕРМ - GRANOFERM

ФЕРМЕНТИРАНИ СМЛЕНИ ПШЕНИЧНИ ТРИЦИ ОТ ПШЕНИЧНИ ЗЪРНА „ГРАН ЛИЕВИТАТИ“
ПРЕВЪРНАТИ В ДИВА МАЯ/КВАС „ЛИЕВИТО МАДРЕ“ АНАЛОГИЧНО СМЕСЕНИ
СЪС СЪОТВЕТНОТО БЯЛО БРАШНО „ГРАН ЛИЕВИТАТИ“

ИНОВАЦИЯ В ХЛЕБАРСТВОТО!

- Много специални, неповторими АРОМАТА и ВКУС
- Единична СТРУКТУРА и КОНСИСТЕНЦИЯ
- КИСЕЛИНОСТ съответна на бавна ферментация
- ДЪЛГА ТРАЙНОСТ
- ДИЕТА и ЗДРАВЕ , 9,5%

Ферментираните
пшенични трици
осигуряват същото
количество фибри
и качества
като на
пълнозърнесто
брашно.



Външната обвивка, т.е. триците се отделят от брашното по време на смилане.
Брашно от трици, много богато на микроелементи
Различен от другите благодарение на специалната обработка на триците

GRANOFERM

КАКВО Е GRANOFERM:

GRANOFERM е брашно от мека пшеница, обработен и ферментиран, осигурявайки много високо количество фибри (9,5%)



Триците в Granoferm се ферментират по същата процедура на термостабилност и изсушаване с които Molino Megano работи за производство на натуралната мая **Lievito Madre**.

Тази процедура на ферментация осигурява на брашното ГРАНОФЕРМ всичките впечатляващи свойства на триците, които щяли са да изчезнат по други условия.

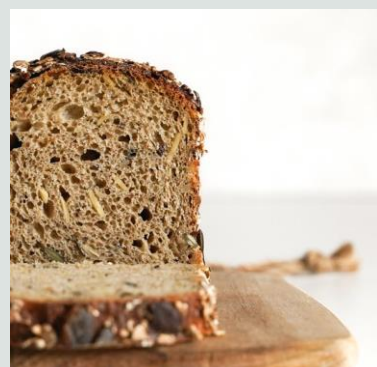
Така, в ръцете си държим един специален ИНОВАТОРСКИ продукт подобрявайки крайните характеристики на всеки краен продукт.

КАК РАБОТИМ с GRANOFERM:

- 100% за производство на хлябове с високо съдържание на фибри с много специална консистенция и специална структура.
- с комбинация на специални брашна (спелта, ръж, ЛИМНОС и др.) 25-40% оформяме много специални хлябове
- осигурява аромати и много специални характеристики на всяко крайн изделие.
- за производство на ИТАЛИАНСКИ МАНАСТИРСКИ ХЛЯБ, ШИАБАТА, БАГЕТА, ПЛОДОВ ХЛЯБ и др.



Опаковка: 15кл.



GRANOFERM



ПРЕДИМСТВАТА ПРИ ПОЛЗВАНЕ НА ГРАНОФЕРМ:

ВИСОКО СЪДЪРЖАНИЕ НА ФИБРИ 9,5%

МНОГО СПЕЦИАЛНА СТРУКТУРА & ОБЕМ

ОЦИГУРЯВА ОТВОРЕНА СТРУКТУРА И МЕКА ВЪТРЕШНОСТ.

НЕПОВТОРИМИ АРОМАТИ И ВКУС НА КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ

ВПЕЧЕТЛЯВАЩ ВЪНШЕН ВИД И КОНСИСТЕНЦИЯ

ЛЕСНО ХРАНОСМЕЛЯНЕ

КИСЕЛИНОСТ като на бавна ферментация__

МНОГО БЪРЗО ПРОИЗВОДСТВО

ГОЛЯМА ТРАИНОСТ НА КРАЙНИТЕ ИЗДЕЛИЯ

ПОВЕЧЕ МЕТАЛИ

Италиански манастирски хляб GRANOFERM



Granoferm MOLINO MERANO

	1.000 гр.
вода	700 гр.
мая	20 гр.
сол	20 гр.

НАЧИН НА РАБОТА

Месим всичките продукти заедно в тестомесачка за 4 мин на първа скорост и за 9 минути на втора скорост докато тестото да се стисне и стане гладко.

🌡️ Температурата на тестото: 24 - 26°C

След месенето, поставяме тестото в леген и покриваме с мембрана.

🕒 Почивка на тестото: ± 60 мин.

Режим тестото, по желание. Предлагаме 880гр. и оформяме хлябове, схема по желание.

Втасване:

🌡️ Температура: 27 - 28°C

💧 Влага: 80%

🕒 Време: 60 мин

или

🌡️ Температура: 33 - 35°C

💧 Влага: 80%

🕒 Време: 40 - 45 мин

След втасване, нарязваме от горе декоративно и печем

Печене с пара:

🌡️ Температура: На подова пещ 230°C и намаляваме веднага на 210°C.

🕒 Време: 50 - 60 мин

Отваряме тамперите през последните 10мин.

Вие, как въобразявате хляба на **бъдещето;**



ЗАЕДНО РАЗВИВАМЕ ВАШИЯ УСПЕХ.

<https://www.almalibrecenter.com/>
<https://www.facebook.com/almalibre.prof/>

**Alma
Libre**

