



ПЛАНИНСКИ ГРАНОФЕРМ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ЛИЕВИТО МАДРЕ С ГРАНОФЕРМ/GRANOFERM

210372 ГРАНОФЕРМ	1.000 гр.
Вода - студена	900 гр.
Мая	10 гр.
Сол	20 гр.



Месим всичките продукти заедно в миксер или тестомесачка (кука) за 5 мин. на първа скорост и за 10мин. на втора докато се втвърди тестото и стане гладко.

Температура на тестото: $\pm 26^{\circ}\text{C}$

След месене, поставяме тестото в пластмасов леген и покриваме със стреч фолио .

Почивка на тестото: 20 -30 мин, на температура 25 - 28 °C

После, режем тестото на парчета по желание, препоръчваме 600 -880 гр., и оформяме

втасване:

температура: 25 - 28°C

влага : 80%

време: 50 - 60 мин.

След втасването, декорираме хлябовете с нож и печем.

Печене с пара:

Температура: В подова пещ на 230°C и намаляваме на 210 °C.

време: от40 - 50 мин. в зависимост на теглото на хлябовете
Отваряме тамперите през последните десет мин.

Тip: времето на месенето зависи от вида на тестомесачката

За проспектус и повече информация , натиснете [ТУК](#)

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 на ПЛАНИНСКИ ХЛЯБ С ГРАНОФЕРМ

Здравословен, много вкусен пълнозърнест ЛИЕВИТО МАДРЕ хляб от
ФЕРМЕНТИРАНИ ПШЕНИЧНИ ТРИЦИ превърнати в БРАШНО

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

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.

210372	GRANOFERM ГРАНОФЕРМ БРАШНО ОТ ФЕРМЕНТИРА НИ СМЛЕНИ ПШЕНИЧНИ ТРИЦИ			<p>Специално пшенично брашно от ферментирани смлени трици които осигуряват:</p> <ul style="list-style-type: none">- Много специални, неповторими АРОМАТА и ВКУС- Единична СТРУКТУРА и КОНСИСТЕНЦИЯ- КИСЕЛИНОСТ съответна на бавна ферментация- ДЪЛГА ТРАИНОСТ- ДИЕТА и ЗДРАВЕ , 9,5% <p>Ферментираните пшенични трици осигуряват същото количество фибри и качества като на пълнозърнесто брашно.</p> <p>За повече информация и рецепти натиснете <u>ТУК</u></p>
--------	--	---	---	--



**Alma
Libre**

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

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210372

ГРАНОФЕРМ

Състав: Пшенично брашно , ферментирали пшенични трици.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	334KCAL / 1411KJ
МАЗНИНИ	1,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,4гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	61гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,8гр.
ФИБРИ	9,5гр.
ПРОТЕИНИ	14гр.
СОЛ	<0,01

Опаковка : чувал 15кг.

Произведено във ИТАЛИЯ / МОЛИНО МЕРАНО

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



