



## ТРАДИЦИОНЕН РЪЧЕН ХЛЯБ ПРЕФЕРМЕНТ и БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ (традиционен балкански хляб с ДЖЕРМЕ)

Мая 0,06% върху тестото

### Приготвяне на ПРЕФЕРМЕНТ – POOLISH с ДЖЕРМЕ

330104	Лимнос-брашно от твърда пшеница	3.000гр.
210203	ЕКСТРАКТ 350 натурална суха квас	100 гр.
	мая	30гр.
	вода	3.000 гр.
	ОБЩО :	6.110гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ :

Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 1 минути и на втора за още 5 минути.

- Ферментация на ПРЕФЕРМЕНТ-POOLISH 14-16 часа на температура 7-12°C

### ТЕСТО :

брашно	7.000гр.
сол	200 гр.
ПРЕФЕРМЕНТ – POOLISH с Екстракт 350	6.110гр.
Вода	± 3.700 гр.
	-----
	17.010 гр.



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ :

Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 9 минути и на втора за още 4 минути.

- Температура на тестото : 26°C
- Междинна ферментация: 40-60 минути (двоен обем, в леген намазнен със зехтин)
- Нарязваме тестото на парчета по 448гр. , замесваме и оформяме желаните схеми .
- Втасване : Температура: 33 °C Влага(r.h) : 75% Време: 45 минути
- Печене на 230° C и намаляване на 210°C за около 40 минути с пара .

### 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 ТРАДИЦИОНЕН РЪЧЕН ХЛЯБ

Един много икономичен „ТРАДИЦИОНЕН РЪЧЕН ХЛЯБ“. Ежедневен бял хляб, който е обвързан с много добра технология. Ако нещо не Ви допада в хляба който произвеждате и искате подобрение, този метод е вашето решение. С метода на предфермент със закваска джерме, получаваме по-голяма киселинност на хляба от което следва и по-добрата хидратация. Което само по себе си води до по-голям срок на годност на крайното изделие. Добавянето на 30% Лимнос, към едно обикновено брашно ни дава по-добра вътрешна структура и по-добра кора. И не на последно място придаваме индивидуален характер на нашия хляб с по-добър вкус и аромат.

## 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.

210211	<b>ЕКСТРАКТ 350</b> <b>натурална суха квас</b> <b>от ръж</b> чувал 10кг.			1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за ръжени и всички видове хляб 3.Селски агресивен ръжени аромати и вкусове 4.Малка доза 0,5 – 4% (ТТА – киселинност 200) 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 (0,5-5%) 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.
330104	<b>"ЛИМНОС" - ЖЪЛТО</b> <b>много фино брашно</b> <b>от твърда пшеница</b> 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 абсорбация на вода.





## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210211  
**ЕКСТРАКТ 350**  
 EXTRACT 350

Дехидрирано , идеален за  
 Състав: Ръжено

Натуралена суха квас от ръж

хлебните изделия.  
 брашно, натурално култивирана квас.

**Приложение:** Подпомага втасването и поддържането на обема при приготвянето на ръжен хляб.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	351,1KCAL (1471KJ)
МАЗНИНИ	3,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,5гр.
Мононенаситени	0,5гр.
полиненаситени	2,2гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	32,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,9гр.
ПРОТЕИНИ	15,4гр.
СОЛ	0,0гр.
ФИБРИ	41,1гр.

**НАЧИН НА УПОТРЕБА:** Екстракт 350 (натурална ръжена квас сушена на прах), 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 ЕКСТРАКТ 350, от 0,5% до 4% 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 ЕКСТРАКТ 350 на БЪКЕР се увеличава усвояването на водата и затова е необходимо да добавите повече вода.

(При използване на 1кг. ЕКСТРАКТ 350 добавете във вашата рецепта допълнително 500гр. вода)

**РЕЗУЛТАТИ:**

При употребата на натуралните кваси на БЪКЕР във вашата рецепта, с много малко количество (0,5-5%) 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.

**СЪВЕТ: *направете вашия хляб***

Оформете вашия хляб комбинирайки по ваша преценка ЕКСТРАКТ 350 – натурална ръжена квас с БЪКЕР ДЖЕРЕ – натурална пшенична квас в идеалната за вас пропорция.

Разбъркайте добре преди употреба.

Опаковка : Чувал 25кг.

Произведено във Германия. ВЪКЕР - WOKER.

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



## 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. 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



**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, единствения продукт който може да свали температурата до желания 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 желания 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.**