



ФОКАЧА СЕМОЛИНА

330104	Жълто фино брашно ЛИМНОС	5.000 гр.
	Вода (хладно)	3.000 гр.
450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ	200 гр.
	Мая	80 гр.
	Сол	80 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 3 минути и на втората скорост за още 8-10 минути.
- Температура на тестото: 25°
- Междинна ферментация на тестото: 60 минути.
Нарязваме тестото на парчета по желание, покриваме и оставяме за още 30мин да се ферментира.

Оформяме смес от 200гр. **ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ** – ladi /код. 450102/

200гр. вода и разбиваме добре

100гр. листа от пресен босилек

100гр. пармезан

5бр. скилидки чесън тънко нарчзани

Пускаме всичко в блендер до пълна хомогенизация и емулгация.

- Поставяме тестото в тава и с пръстите оформяме дупки.
- Изсипваме емулгираната смес върху тестото и поръсваме с малко едра сол чери домати и малко розмарин
- Печене : Температура 240°С Време: 15-20 минути



ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ФОКАЧА СЕМОЛА

Пухкаво тесто с пълнопротеиново брашно от твърда пшеница с голяма свежест и плътен средиземноморски природен вкус. Силна, влажна и еластична структура благодарение на главно присъствие на „екстра върджин зехтин. Характерната технология на печене-пържене със специален разтвор „вода-зехтин-босилек-пармезан-чесън “ придава изключителни вкусове и структура.

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

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.

450102	ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН. ЛАДИ - ladi Метална тенекия 5лт.			Плътен и вкусен, придава вкус и еластичност на хлебарски и сладкарски изделия, за готвене и салата. За чабати, гризини, хлеботорения, кейкове, мъфини, пандишани, със силни природни аромати след изпичане.	Сорт КАЛАМАТА-КОРОНИ/Пелопонес. Предимствата, вкуса и здравословните характеристики на зехтин Сорт КАЛАМАТА ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН са единични по света: -Киселинност <0.4%, без транс мазнини -Неповторим вкус и аромат
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 абсорбция на вода.

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



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 330104

БРАШНО : "ЛИМНОС" - ЖЪЛТО много фино брашно

Състав: брашно от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амилаза, 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%

13%

ПЕПЕЛ 0,90%

ГЛУТЕН минимум 30% - протеин

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	72,7гр. 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

