



ПЪЛНОЗЪРНЕСТ РЪЖЕН САМУН ЕЛДА - ПРОСО – ДЖИНДЖИФИЛ

технология на накисване, с малц



ПРОДУКТИ

210302	РЪЖЕНО Пълнозърнесто брашно	1500гр.
330120	"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто	500гр.
330101	СУПЕР СИЛНО брашно	1500гр.
210125	ФРЕШ ЕНД СОФТ ензими	50гр.
	Мая	100гр.
210334	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ	50гр.
	Сол	100гр.
	Вода(около)	2000гр.
210201	БЮКЕР 2 Натурална течна квас ръж/зародиш	150гр.
	ЕЛДА - ПРОСО – ДЖИНДЖИФИЛ смес*	3000гр.



*Приготвяне на ЕЛДА - ПРОСО – ДЖИНДЖИФИЛ смес

210354	„ГРАНОПАН ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДИФИЛ“	1500гр.
	Вода 30°С	1500гр.

Накисваме сместа ЕЛДА - ПРОСО – ДЖИНДЖИФИЛ за 1 час във водата (30°С)

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБА

- Измесваме в тестомесачка за 12-14 минути на бавна и 5-6 на бърза, всичките продукти заедно.
- Температура на тестото : $\pm 26 - 27^{\circ} \text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 45 минути
- Оформяме схема САМУН, тегло по желание.

Ферментация : температура 30оС, влага 70%, 35-40 мин.

- Декорираме със семена по желание
- Печене С ПАРА : Температура : 220°C в начало и после на 200°C
Време : 45-50 минути

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПЪЛНОЗЪРНЕСТ РЪЖЕН САМУН ЕЛДА - ПРОСО – ДЖИНДЖИФИЛ

Пълнозърнест хляб с нисък гликемичен индекс и с високо количество фибри.
Многозърнест-пълнозърнест ръжен САМУН с натурален ечемичен малц и натурална квас.
Пълнозърнестите брашната от РЪЖ, ПШЕНИЦА, ЕЛДА – ПРОСО осигуряват всичките здравословни характеристики на многозърнестите хлябове с букет от природни аромати и вкусове.

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
технологите 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.

330120	"АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто от мека пшеница 25кг.		Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глутен ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 31,0% - протеин 14,5% ПЕПЕЛ 1,80%	За производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, привлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.
330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг.		Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация и голям обем. ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба. falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%
210201	БЮКЕР 2 Натурална течна квас от житни зародиши и ръж Опаковка 10кг.		1.100% натурален продукт / e-free без добавки 2.Идеално за ТРАДИЦИОНИ бели, ръчни, селски и др. 3.Богати аромати и вкусове точно като на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозирката:3-15%(ТТА-киселинност 35) 5.Много голяма трайност на крайните изделия 6.Много бърза, естествена реакция без допълнителни процедури 7.Винаги стабилно качество	БЮКЕР 2 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 БЮКЕР 2, от 3% до 15% върху теглото на брашното.

ГРАНОПАН: многозърнест хляб ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ



ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДЖИФИЛ

се срещат в идеална пропорция в хляба „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ осигурявайки:

Много ароматен многозърнест хляб, с лек орехов вкус без алергени от ядки.

Здравословен хляб основан на супер-храни ЕЛДА и ПРОСО, иновация в трапезата ви.

С „ГРАНОПАН ЕЛДА-ПРОСО“ произвеждаме голяма гама от хлебни изделия, иновационни без конкуренция с достойни качества за по високи продажни цени.

Покрива нуждите на съвременни потребители търсещи природни вкусове, аромати и здравословни качествени показатели. Бързо и лесно производство.

Код 210354

„ГРАНОПАН ЕЛДА ПРОСО ДЖИНДИФИЛ“ 50%



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330120

БРАШНО : "АФРИКАНА" - тъмно пълнозърнесто

Състав: пълнозърнести пшенично брашно, глутен, естери, аскорбинова киселина , амилаза, ензими.

Приложение:

Пълнозърнесто брашно от трици от 100% чиста, мека висококачествена пшеница много богато на фибри, с високо съдържание на глутен за производство на тъмни здравословни хлябове и голяма гама от тъмни пълнозърнести хлеботорения. Високопротеиново съдържание, много ароматна вътрешност, превлекателна тъмна кора, подходящо брашно за диетични продукти.

ВЛАГА 14,00%

ГЛУТЕН минимум 32,0% - протеин 14,5%

ПЕПЕЛ 2,50%

Опаковка : чувал 25кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	348KCAL (1477KJ)
МАЗНИНИ	1,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12 гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

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: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност създавайки здрава Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация и голям обем. консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

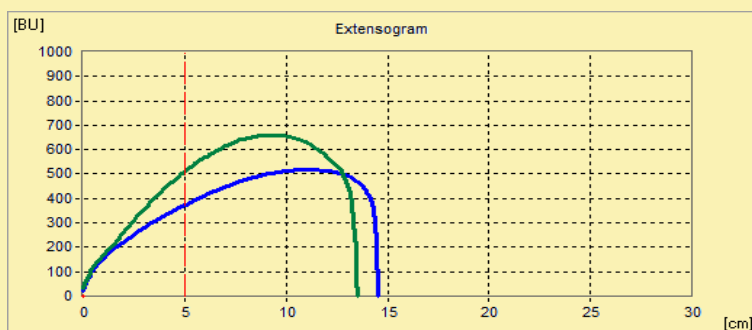
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509
Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136
Maximum [BU] (разтегляне): 517-660
Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.

falling number (здравина на зърната) минимум 280



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

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

СПЕСИФИКАЦИЯ
Код: 210202
БЪКЕР БАРЛЕЙ



BOCKER BARLEY

Естествена закваска от ечемичен малц в течна форма.

Дозировка : 3-10% от теглото на брашното.

Състав: квас (вода, смлени ечемични продукти, стартова култура), гроздов бренди, сол, оризово нишесте.

Приложение: Натурална закваска от ечемичен малц в течна форма, стабилизирана с естествена оцет и сол.
 Идеална за производство на хляб и хлебни изделия с богат вкус и ечемичен аромат.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	155KCAL (654KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
МОНОЕНАСИТЕНИ	0,1гр.
ПОЛИЕНАСИТЕНИ	0,6гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	29гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,9гр.
ПРОТЕИНИ	3,5гр.
СОЛ	0,0гр.
ФИБРИ	5,1гр.

НАЧИН НА УПОТРЕБА: БЪКЕР БАРЛЕЙ съдържа около 6% сол. В зависимост от количеството БЪКЕР БАРЛЕЙ които слагате в сместта , намалявате солта от вашата рецепта.

Разбъркайте добре преди употреба.

Опаковка : Кашон 10кг. Bag in box

Произведено във Германия. ВЪКЕР - BOKER.

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



