

ΤΡΑΔΙΤΙΟΝΕΝ ΡΟΖΚΟΒ ΧΛΥΒ

Προδυκτι

210356 ΡΟΖΚΟΒ ΧΛΕΒΟΤΒΟΡΕΝΙΑ

330101 Βραшно СУΠΕΡ СИЛНО

Μαγ

Сол

Βοδα

2500 γρ.

2500 γρ.

150 γρ.

90 γρ.

± 3000 / 3250 γρ.

Μεσιμ в тесомесачка всичките продυкτι заедно
на първа скорост за 6μιν. и на втора скорост за още 2μιν.

Τεμπεратυρα на тесото ± 26 °С

Ποχивка на тесото 15μιν. в леген на стайна тεμπεратυρα

Ναριязваме тесото по 350 γρ. оформяμε по желание.

ΒΤΑΣΒΑΝΕ: тεμπεратυρα 33ο С. Βлага: 70%. Βреμε: ±30-40μιν.

ΠΕΧΕΝΕ: с пара на 230ο С за около ±30 μιν.



ЗА ΒΙΔΕΟ-ΡΕΧΕΠΤΑ
ΝΑΤΙΣΗΕΤΕ ΤΥΚ

<https://youtu.be/1JYX8EAzsvg>



ΤΡΑΔΙΤΙΟΝΕΝ ΠΛΝΟΖΨΡΝΕΣΤ ΡΟЖКОВ ХЛЯБ

Προδυκτι

210356	ΡΟЖΚΟΒΟ ΒΡΑШНО	5000 гр.
330120	ΑΦΡΙΚΑΝΑ πλννοζψρνεστο βραшно от мека пшеница	5000 гр.
210334	ΤΕЧΕΝ ΝΑΤΥΡΑΛΕΝ ΕЧЕМΙЦИΝ ΜΑΛЦ	200 гр.
	Сол	170 гр.
	Μαγ	300 гр.
	Βοδα	± 7000 гр.



Μεσιμ в тесτομεсачка всиχките προδυκτι заедно освен солта на първа скорост за 10μιν. после добавяме солта и месим на втора скорост за още 2-5μιν.

Τεμπεратура на тесото ± 24-26 °С

Ποχивка на тесото 40μιν. в леген на стайна температура

Ναρязваме тесото по 600 или 900 гр. оформяме по желание.

ΒΤΑСΒΑΝΕ: температура 35о С. Влага: 75%. Време: ±50μιν.

ΠΕЧΕΝΕ: в начало на 230о С и намаляваме след поставяне на 210 о С за около ±40-60 μιν.

Παρα, пуспаке малко, 10μιν. след началото.





ПЛОДОВ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ РОЖКОВ ХЛЯБ-СНАК



Продукти

210356	РОЖКОВО БРАШНО	1000 гр.
330120	АФРИКАНА пълнозърнесто брашно от мека пшеница	1000 гр.
	Лешници	500 гр.
184914	БЯЛ КУВЕРТЮР "ШОКОФАЙН"	500 гр.
184305	Кранбериз	250 гр.
	Стафиди	250 гр.
	Мая	60 гр.
	Сол	40 гр.
210334	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ	20 гр.
	Вода	± 1300 гр.



Месим в тестомесачка всичките продукти заедно освен солта на първа скорост за 10мин. после добавяме солта и месим на втора скорост за още 2-5мин.

Температура на тестото ± 24-26 °С

Почивка на тестото 40мин. в леген на стайна температура

Нарязваме тестото по 600 или 900 гр. оформяме по желание.

ВТАСВАНЕ: температура 35о С. Влага: 75%. Време: ±50мин.

ПЕЧЕНЕ: в начало на 230о С и намаляваме след поставяне на 210 о С за около ±40-60 мин.

Пара, пускаме малко, 10мин. след началото.





БЕЙГЕЛС РОЖКОВ ХЛЯБ



Продукти

330102 БРАШНО ФАРИНА ЗЕРО
210356 РОЖКОВ 50
450102 Зехтин (или друго олио)
181809 Инвертзахар (агаве или мед)
Мая
Сол
Вода

1320 гр.
880 гр.
120 гр.
60 гр.
70 гр.
45 гр.
± 1100 гр.

Месим в тестомесачка всичките продукти заедно
на първа скорост за 8мин. и на втора скорост за още 2мин.

Температура на тестото ± 22-24 °C

Почивка на тестото 10мин. в леген на стайна температура

Нарязваме тестото по 120 гр. оформяме по багелс

Поставяме в хладилника за 12-18 часа или във втасвател.

ВТАСВАНЕ: температура 33о С. Влага: 75%. Време: ±60мин.

ПЕЧЕНЕ: с пара на 220о С в началото и намаляваме на 200оС за около ±30 мин.

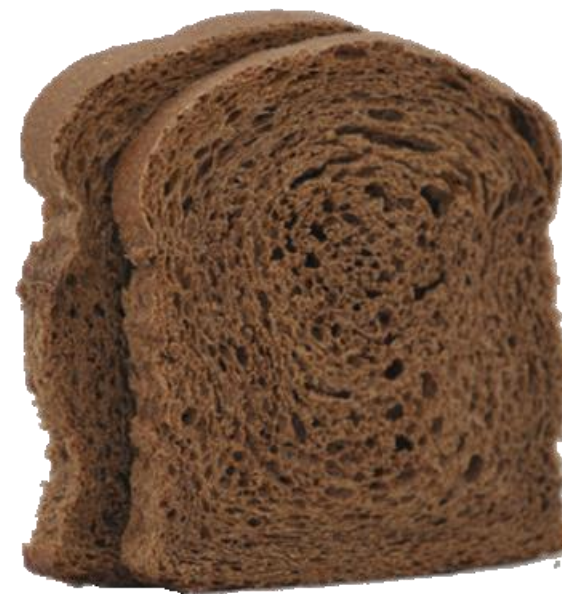




ТОСТЕРЕН РОЖКОВ ХЛЯБ



330101	Брашно СУПЕР СИЛНО	6.000 гр.
210356	РОЖКОВ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ	4.000 гр.
180108	Маргарин Рор индустри-кашон – ДРАГСБЕК	600 гр.
	Мая	320 гр.
	Сол	170 гр.
	Мед (или сироп АГАВЕ)	150 гр.
210347	Подобрител ВЕЛВЕТ 1%	100 гр.
	Вода	5.200 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за 4 минути на бавна скорост и за 6 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото : $\pm 27^{\circ}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 10 минути
- Нарязваме на парчета по желание, около 650 гр. в зависимост от размера на формата.
- ВТАСВАНЕ: Температура: 33° C Влага(r.h) : 70% Време: 35-45 минути
- Печене: в началото на $\pm 230^{\circ}$ C - 240° C с малко пара и после на 190° C
- Време : 35 – 45 минути (в зависимост от теглото)





ТРАДИЦИОННИ РОЖКОВ СУХАРИ



330120	АФРИКАНА пълнозърнесто брашно от мека пшеница	5.000 гр.
210356	РОЖКОВ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ	5.000 гр.
210221	Натурална квас МАНАТУРАЛЕ	500 гр.
	Мая	200 гр.
	Мед (или сироп АГАВЕ)	200 гр.
180203	КАНОЛА ОЛИО	200 гр.
	Сол	180 гр.
	Оцет	100 гр.
	Вода	5.800 -6.000гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно освен маята и олиото за 6 минути на бавна скорост. После добавяме маята и продължаваме месенето за още 6мин. на втора скорост и за 6 минути на бърза скорост. През последната минута добавяме олиото.
- Температура на тестото : $\pm 24-26^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 5 минути в леген.
- Нарязваме на парчета по желание, около 750 гри оформяме фитили. Нарязваме по 3см.
- ВТАСВАНЕ: Температура: 33°C Влага(r.h) : 75% Време: 90 минути
- Печене: $\pm 230^{\circ}\text{C} -220^{\circ}\text{C}$ за 15мин.
- Следващия ден печем на 120°C поне за 120мин.





РОЖКОВ КУКИС



330103	СЛАДКАРСКО БРАШНО	600 гр.
210356	РОЖКОВ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ	500 гр.
	Захар	500 гр.
180108	Маргарин Рор индустри-кашон – ДРАГСБЕК (стайна температура)	500 гр.
	Яйца	300 гр.
	Мед (или сироп АГАВЕ)	200 гр.
184305	Кранбериз (или шоколадови термоустойчиви капки)	100 гр.
180603	Набухател Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС	15 гр.
	Сол (1,2%)	10 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Хомогенизираме всяките сухи продукти, заедно с маргарина (стайна температура), на първа скорост за около 3 мин.

Добавяме яйцата и хомогенизираме много добре. .

Оформяме фитил и поставяме в хладилника.

Следващия ден режим с дебелина 3- 4см.

Печене: ± 170° С за 15мин.

▪ Следващия ден печем на 120° С поне за 120мин.



РОЖКОВИ хлеботворения / CAROB 50

Средиземноморски здравословни

СУПЕРФУД – АНТИСТРЕС хлебни изделия



Код 210356
Рожкови хлеботворения



ЗДРАВΟΣЛОВЕН ВСЕКИДНЕВЕН ХЛЯБ, ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО :

РОЖКОВИЯ ХЛЯБ CAROB50, е основан на рожково брашно (14%). Като заместител на какао осигурява изключителни здравословни характеристики и много приятна шоколадова визия БЕЗ никакви негативи. Леко изпечени и смлени плодове от рожково дърво съдържат природни монозахариди, полезни за организма.

ОБОГАТЯВАНЕ НА ГАМАТА, РАЗНОВИДНОСТ С ИЗКЛЮЧИТЕЛНА ВИЗИЯ, НЕПОВТОРИМИ ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ, ИЗКЛЮЧИТЕЛЕН ВКУС И АРОМАТИ

Пухкав РОЖКОВ хляб
хлебни изделия, snackове, гризини

както и сладки теста (кейкове, пандишпани и др):

1. много вкусни, пухкави и свежи изделия с впечатляваща визия и приятна природна сладост.
2. Високи хранителни стойности
3. много приятен рожков аромат и вкус.
4. Исклучителна „шоколадова“ визия
5. Хрупкава кора и пухкава вътрешност
6. Бързо и винаги стабилно производство
7. Дълга трайност

ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ
на рожковото брашно:

- 1.Извор на протеини
- 2.20% разтворими фибри
- 3.Извор на магнезий, калций, мед и манган
- 4.Ниско съдържание на въглеводрати
- 5.съдържа само 1% мазнини.
- 6.Силен природен антиоксидант,
7. СИЛНИ антибактериални свойства
- 8.Антистрес: засилва нервната система
- 9.Богат на витамин В1 и В6
- 10.Не съдържа натрий
- 11.Без глутен, без кофейн без тирамин

Състав: Пшенично брашно, рожково брашно 14%, меласа, калциев карбонат (E170), емулгатор E472e, витамин С (E300), ензими
<https://youtu.be/JRElhmk8Hk>





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210356

РОЖКОВИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ

Състав: брашно от ПШЕНИЦА, рожково брашно (14%), захар, меласа, калциев карбонат (Е-170) Емулгатор Е472е, аскорбинова киселина (Е300), природни ензими.

Приложение:

**Комбинация от съставки за производството на РОЖКОВИ ХЛЕБОТВОРЕНИЯ
гризини, кракери, кукис, багелс и други видове хлебни изделия.**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	335KCAL (1402KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,1гр. 0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	68гр. 7,4гр.
ПРОТЕИНИ	7гр.
ФИБРИ	11гр.
сол	0,1 гр.

Опаковка : чувал 15кг.

Произведено от ORKLA - CREDIN

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



