



## СЕЛСКИ САМУН

### РЕЦЕПТА

	Вода	7000 гр.
330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно	4000 гр.
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно	3000 гр.
330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно	2000 гр.
330107	"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно	1000 гр.
210201	БУКЕР-2 пшеничен зародиш и ръж -закваска	500 гр.
	сол	200 гр.
	мая	150 гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

#### ИЗМЕСВАНЕ :

10-12 минути на бавна скорост и около 2-3 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото :  $\pm 25^{\circ}\text{C}$
- Междина ферментация около 10-15 мин. на стайна температура
- Нарязваме и оформяме топки 450 гр.
- Втора почивка на тестото 15 мин.
- Втасване : Температура:  $33-35^{\circ}\text{C}$  Влага(r.h) : 75-80 % изваждаме преди пълно втасване.
- Нарязваме и поръсваме със "**СТАРЕНИО**".
- Печене: Температура :  $\pm 180^{\circ}\text{C}$  долу и  $\pm 195^{\circ}\text{C}$  горе. Време на печене : 40-45мин.  
С отворен тампер през последните 15-20 минути.



#### 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 СЕЛСКИ САМУН

Много вкусен високо майсторски хляб „Селски Самун“. Комбинацията от различни брашна от твърда пшеница (Лимнос, Старенио- с по-голяма кокометрия и пълнозърнестото Карвели), заквасени с течна закваска от пшеничен зародиш, ни дават неповторим вкус и аромат. Хляб който ще се хареса и на най – претенциозните ценители на хляба.

## 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.

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 абсорбация на вода.
330107	"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно от твърда пшеница 25КГ.			Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция с неповторим аромат и вкус. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 29% - протеин 13% ПЕПЕЛ 1,30%	Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно от мека пшеница 25кг			Многа фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глютен 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 ВЛАГА 14,50% , ГЛУТЕН минимум 32,0% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. falling number минимум 280 абсорбация на вода 62%
330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно от твърда пшеница 25КГ. (>315мм )			ЕДРО БРАШНО, от 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. ВЛАГА 14,00% ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13% ПЕПЕЛ 0,90%	Същите свойства като на брашно ЛИМНОС но с по голяма кокометрия Идеално за селски хлябове, поръски за хлябове, пици и др. с много добър релеф.
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 ато на традиционните процедури. 4.Гъвкавост в дозировката:-3-15%(ПТА-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.

## 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%**

**ПЕПЕЛ 0,90%**

**ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 13%**

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. 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: 330107

**БРАШНО : "КАРВЕЛИ-ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТ брашно**

Състав: пълнозърнесто пшенично **брашно** от твърда пшеница, лимонена киселина, емулгатор:Е472е, аскорбинова киселина енземи.

**Приложение:**

**Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция с неповторим аромат и вкус.**

**Много богат на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.**

**ВЛАГА 14,50%**  
**ПЕПЕЛ 1,30%**

**ГЛУТЕН минимум 29%**

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1475KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,8гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	70,7гр. 0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

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. 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: 330102

### БРАШНО : ФАРИНА ЗЕРО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

фино смляна първо качество мека пшеница с високо съдържание на глутен (32%). Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : висококачествени хлеботорения, сладкарски изделия, сандвичи, хамбургери, тостери, пици, висококачествени хлябове и др. 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. Много лесно за работа.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26,0% - протеин 12,5%

ПЕПЕЛ 0,55%

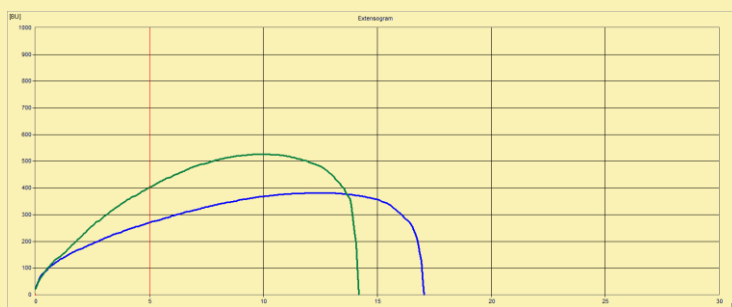
минимум 280

Energy [cm<sup>2</sup>] (сила/възможност) : 46-35

Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 153-123

Extensibility [mm] (еластичност) : 168-169

falling number (здравина на зърната)  
абсорбация на вода - waterabsorption: 60%



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: 210201

**БЮКЕР-2**

BOCKER-2

**Естествена закваска от житни и ржени кълнове, в течна форма.**

**Дозировка : 3-15% от теглото на брашното.**

**Състав:** Квас (Вода, смлени продукти от пшеница и рж, пшеничен зародиш, култивиран стартер), винен бренди, сол, пшенично нишесте. .

**Приложение:** Естествена закваска от житни и ржени кълнове, в течна форма, стабилизирана с естествен оцет и сол. Идеална за производство на хляб и хлебни изделия с отличен вкус, добре втасало тесто и голяма трайност.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	175,1KCAL (735,3KJ)
МАЗНИНИ	4,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,2гр.
Мононенаситени	0,4гр.
Полиненаситени	0,1гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	25,3гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,3гр.
ПРОТЕИНИ	3,9гр.
СОЛ	4,3гр.
ФИБРИ	2,1гр.

**НАЧИН НА УПОТРЕБА: БЮКЕР-2, съдържа около 6% сол. В зависимост от количеството БЪКЕР-2 което слагате в сместта , намалявате солта от вашата рецепта.**

Разбъркайте добре преди употреба.

Опаковка : Кашон 10кг. Bag in box

Произведено във Германия. БЮКЕР - BOCKER.

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: 330105**

**БРАШНО : "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно**

Състав: **брашно** от твърда пшеница, лимонена киселина, аскорбинова киселина, амиласа, ензими.

**Приложение:**

**ЕДРО ЖЪЛТО БРАШНО**, получено от смилането на 100%-во качествена стъкловидна гръцка твърда пшеница. Едра кора идеално за традиционни селски хлябове.

Идеално за производство на ароматни селски хлябове с неповторими аромати и вкус, правилно набухване, идеален златен цвят.

Много добър за декорация и поръсване върху хлябове, придава

хрупкавост и много добра визия.

**ВЛАГА 14,00%**  
**ПЕПЕЛ 0,90%**

**ГЛУТЕН минимум 30% - протеин 12,5%**

КОКОМЕТРИЯ : >315µm 50% ± 5  
>180 µm 20% ± 5  
>112 µm 15% ± 5  
<112 µm 15% ± 5

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	345KCAL (1466KJ)
МАЗНИНИ	0,9гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,3гр.
ПРОТЕИНИ	12,5гр.
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. 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



**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, и 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. **ПАСТЬОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастьоризацията. 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. Принципет „**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.**