



## ХЛЕБЧЕ СТИРАТА / BUN с GRAN STIRATA

<b>210373 ГРАН СТИРАТА</b>	1.000 гр.
Вода	800 гр.
<b>450106 Зехтин</b>	30 гр.
Мая	20 гр.
Сол	20 гр.



Месим брашното с 600гр. от водата, солта и маята в тестомесачка или миксер (кука) за 4мин. на първа скорост и за 7мин. на втора. Добавяме постепенно останалата вода и зехтина докато се оформи хомогенизирано тесто.

**Температура на тестото:**  $\pm 25^{\circ}\text{C}$

**Почивка на тестото:** 30 мин. на  $25^{\circ}\text{C}$

Режем на парчета по 80 гр. и поставяме във форми с размер 80мм.

### **Втасвател:**

Температура:  $24^{\circ}\text{C}$

Влага: 80%

Време: 120мин

**Tip:** времето на месенето зависи от вида на тестомесачката

### **Печене:**

Температура: подова пещ:  $220^{\circ}\text{C}$

Време: 22 мин, последните 5мин. отворени тампери.

#### **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

## ХЛЕБЧЕ БАН СТИРАТА

Много вкусен многозърнест хляб-бан за сандвичи основан на соево, оризово и малцово ечемично брашно, идеален за сандвичи.

## 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.

210373	<b>ГРАНД СТИРАТА</b> с лиевита мадре 15к.			<p>Смес от висококачествена пшеница, оризово, соево и ечемично брашно за бързо и пряко производство на ПИНСА, ПИЦА, ПЕЙНИРЛИ и др. с отворена пореста вътрешна структура и хрупкава кора.</p> <p>Съдържа натурална мая-квас ЛИЕЖИТО МАНДРЕ осигурявайки</p> <p>По природен нечин неповторими аромати бързо и много стабилно производство.</p>
--------	---	---	---	---



## СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210373

### ГРАНСТИРАТА

**Състав:** Меко пшенично брашно, оризово брашно, соево брашно, дива-квас мая (lievito madre) от меко пшенично брашно, малцово ечемично брашно на прах, дезактивирана суха мая, алфа амилаза, агент за третиране на брашно: аскорбинова киселина.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL / 1469KJ
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,5гр. 0,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	67гр. 1,0гр.
ФИБРИ	3,2гр.
ПРОТЕИНИ	15гр.
СОЛ	<0,01

Опаковка : чувал 15кг.

Произведено във ИТАЛИЯ / МОЛИНО МЕРАНО

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



