

**РЕЦЕПТИ
С БРАШНО
ЛИМНОС**



ЗЛАТЕН ХЛЯБ -Лимнос

РЕЦЕПТА

330104 "ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно

сол

мая

Вода (студена)

10000 гр.

200-220 гр.

250 гр.

6500-7000 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

Всичките продукти заедно в тестомесачка, 5 минути на бавна скорост и около 5-8 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Нарязваме на парчета и оформяме по желание.
- Втасване : Температура: $35-38^{\circ}\text{C}$ Влага(r.h) : 70-80 % време: максимум 45-60 минути
- Печене: Температура : $\pm 220^{\circ}\text{C}$ с пара за около 30-35 минути.



ЗАБЕЛЕЖКА : -По желание може да добавим закваски.

-Ако кората става мека, трябва да печем на 210°C за 40мин. с отворени тампери през последните 10 минути.

-През зимата ползваме вода с нормална температура и втасваме за повече време.



ЗЛАТЕН – Лимнос **ПРЕДФЕРМЕНТ**

Стъпка първа :

330104 "ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно	1000 гр.
Вода	1000 гр.
мая	50 гр.

Оформяме разредена каша и оставяме да се ферментира в леген покрит добре с фолио за 70мин.

Стъпка втора :

В предишното тесто добавяме :

330104 "ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно	4000 гр.
сол	100 гр.
Вода (20° C)	2150 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

Всичките продукти заедно в тестомесачка, 10 минути на бавна скорост и около 3 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ} \text{C}$
- Почивка на тестото 30мин.
- Нарязваме и оформяме хлябове с тегло и схема по желание.
- Втасване : Температура: $35-38^{\circ} \text{C}$ Влага(r.h) : 70-80 % време: максимум 70 минути
- Печене: Температура : $\pm 230^{\circ} \text{C}$ после сваляме на 220°C за около 60 минути в зависимост от теглото.



ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА : Вместо "ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно (код 330104) може да ползваме "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно (код 330105). Крайние продукти ще получат по «агресивна» традиционна – селска структура и визия.



ЗЛАТЕН – Лимнос с пшенична закваска

РЕЦЕПТА

330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО fino брашно	10000 гр.
210204	Натурална закваска ДЖЕРМЕ – пшеничен зародиш	200 гр.
210110	Подобрител ТОП БЕЙК –УНИФЕРМ	50 гр.
	сол	200 гр.
	мая	200 гр.
	Вода (студена)	6900 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

Всичките продукти заедно в тестомесачка, 5 минути на бавна скорост и около 4-6 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ} \text{C}$
- Нарязваме на парчета около 1000 гр. или над 1000гр. и оформяме.
- Втасване : Температура: $35-38^{\circ} \text{C}$ Влага(r.h) : 70-80 % време: максимум 45-60 минути
- Печене: Температура : $\pm 220^{\circ} \text{C}$ с пара за около 30-35 минути.

После сваляме на 210°C за още 35 минути (в зависимост от теглото).



ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА : Вместо "ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО fino брашно (код 330104) може да ползваме "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно (код 330105). Крайние продукти ще получат по «агресивна» традиционна – селска структура и визия.



СЕЛСКИ ПШЕНИЧЕН СТАРЕНИО



РЕЦЕПТА

330105 "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно	10000 гр.
сол	180 гр.
мая	250 гр.
Вода (10° С)	6000 гр.

Съвет : може да добавите пшенична натурална закваска ДЖЕРМЕ на БЪОКЕР или друга от гамата на БЪОКЕР ако желаете по силни натурални аромати, по хрупкава кора и по плътна вътрешна структура. (вижте дозировката в спецификациите на продуктите БЪОКЕР .) Може да добавите 1,5-3% натурален ечемичен малц (върху брашното)
За да получите по „диви“ , „селски“ аромати на хляб и още по привлекателна кора.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ : Всичките продукти заедно в тестомесачката, 5 минути на бавна скорост и около 5-6 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото : $\pm 25 -27^{\circ}$ С
- Нарязваме на парчета размер по желание .
- Поръсваме с жълто брашно "**СТАРЕНИО**"
- Втасване : Температура: $35-38^{\circ}$ С Влага(r.h) : 70-80 % време: максимум 45-60 мин.
- Печене: Температура : $\pm 220^{\circ}$ С малко пара за около 35 минути (в зависимост от теглото).

ЗАБЕЛЕЖКА : Ако кората излиза по мека от колкото желаем, печем на малко пониска температура (210° С) за 40 мин. С ОТВОРЕНИ тампери през последните 10 мин.

През зимата, ползваме малко по топла вода и втасваме малко повече





СЕЛСКИ

330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО fino брашно	5000 гр.
330123	СУПЕР ЛИМНОС - жълто/царевично брашно	250 гр.
	сол	80 гр.
	мая	100 гр.
	Вода (студена)	3500 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

Всичките продукти заедно в тестомесачка, 4 минути на бавна скорост и около 6 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото : $\pm 24^{\circ}\text{C}$
- Почивка на тестото 90мин.
- Нарязваме и оформяме хлябове с тегло и схема по желание. Препоръчваме 450гр.
- БАГЕТА
- Поръсваме с брашно ЛИМНОС
- Втасване : Температура: 35°C Влага(r.h) : 85% време: максимум 45 минути
- Печене: Температура : $\pm 220^{\circ}\text{C}$ с много пара (три пъти)
за около 35 минути в зависимост от теглото.



ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА : Вместо "ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО fino брашно (код 330104) може да ползваме "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно (код 330105). Крайние продукти ще получат по «агресивна» традиционна – селска стуктура и визия.



ЗЛАТЕН СЕЛСКИ -Лимнос

РЕЦЕПТА

330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО fino брашно	10000 гр.
210203	ЕКСТРАКТ 350 – ръжена натурална закваска	200 гр.
210304	ТЕЧЕН ЕЧЕМИЦИН МАЛЦ	150 гр.
210110	Подобрител ТОП БЕЙК –УНИФЕРМ	50 гр.
	сол	200 гр.
	мая	200 гр.
	Вода (студена)	6900 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ ИЗМЕСВАНЕ :

Всичките продукти заедно в тестомесачка, 5 минути на бавна скорост и около 4-6 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ}\text{C}$
- Нарязваме на парчета около 1000 гр. или над 1000гр. и оформяме.
- Втасване : Температура: $35-38^{\circ}\text{C}$ Влага(r.h) : 70-80 % време: максимум 45-60 минути
- Печене: Температура : $\pm 220^{\circ}\text{C}$ с пара за около 30-35 минути.
После сваляме на 210°C за още 35 минути (в зависимост от теглото).



ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА : Вместо "ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО fino брашно (код 330104) може да ползваме "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно (код 330105). Крайние продукти ще получат по «агресивна» традиционна – селска стуктура и визия.



Златен с домати

РЕЦЕПТА

330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно	1000 гр.
330123	СУПЕР ЛИМНОС - жълто/царевично брашно	1000 гр.
210204	Натурална закваска ДЖЕРМЕ – пшеничен зародиш	40 гр.
090207	сушени домати „пелопонес“	180 гр.
	сол	30 гр.
	мая	50 гр.
	Вода (студена)	1200 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

В тестомесачка всичките продукти заедно, 10 минути на бавна скорост и около 2 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото : $\pm 25-27^{\circ} \text{C}$
- Междина ферментация около 30 мин. на стайна температура върху работния плод без преместване на тестото.
- Нарязваме на парчета около 250 гр. и оформяме схема багета.
- Втасване : Температура: 33°C Влага(r.h) : 70 % време: максимум 45 минути
- Печене: Температура : $\pm 210^{\circ} \text{C}$ в начало с пара.
за 20-25 минути (в зависимост от теглото).



ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА : Вместо "ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно (код 330104) може да ползваме "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно (код 330105). Крайние продукти ще получат по «агресивна» традиционна – селска стуктура и визия



Златен с маслини

РЕЦЕПТА

330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО fino брашно	1000 гр.
330123	СУПЕР ЛИМНОС - жълто/царевично брашно	1000 гр.
210204	Натурална закваска ДЖЕРМЕ – пшеничен зародиш	40 гр.
100208	черни маслини „КАЛАМАТА“	180 гр.
	сол	30 гр.
	мая	50 гр.
	Вода (студена)	1200 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

В тестомесачка всичките продукти заедно, 10 минути на бавна скорост и около 2 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото : $\pm 25-27^{\circ} \text{C}$
- Междина ферментация около 30 мин. на стайна температура върху работния плод без преместване на тестото.
- Нарязваме на парчета около 250 гр. и оформяме схема багета.
- Втасване : Температура: 33°C Влага(r.h) : 70 % време: максимум 45 минути
- Печене: Температура : $\pm 210^{\circ} \text{C}$ в начало с пара.
за 20-25 минути (в зависимост от теглото).



ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА : Вместо "ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО fino брашно (код 330104) може да ползваме "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно (код 330105). Крайние продукти ще получат по «агресивна» традиционна – селска стуктура и визия



СУПЕР СЕЛСКИ-Лимнос

РЕЦЕПТА

330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО fino брашно	25000 гр.
330123	СУПЕР ЛИМНОС - жълто/царевично брашно	25000 гр.
	мая	1500 гр.
	Вода (студена)	26000 гр. – 29000 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

Всичките продукти заедно в тестомесачка, 10 минути на бавна скорост и около 4 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото : $\pm 28^{\circ} \text{C}$
- Междина ферментация 15-20 минути.
- Нарязваме на парчета около 350-400 гр. и оформяме.
- Втасване : Температура: $35-38^{\circ} \text{C}$ Влага(г.н) : 70-80 % време: максимум 45минути
- Печене: Температура : $\pm 220^{\circ} \text{C}$ за около 30-35 минути.



ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА : Вместо "ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО fino брашно (код 330104) може да ползваме "СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно (код 330105). Крайние продукти ще получат по «агресивна» традиционна – селска структура и визия.



СЕЛСКИ САМУН

РЕЦЕПТА

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

Забележка : може вместо пшенична натурална закваска ДЖЕРМЕ на БЪОКЕР (код 210204), да изберете суха ръжена, течна ечемична или друга от гамата на БЪОКЕР. За да дадете индивидуален, собствен, единичен характер на вашия хляб.

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.



Ръженопшеничен 30% Пълнозърнест 35%



РЕЦЕПТА

330107 "КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно	3500 гр.
330104 "ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно	3500 гр.
330125 Пълнозърнест ръж	3000 гр.
сол	200 гр.
мая	300 гр.
Вода (студена)	6600 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

В тестомесачка, всичките продукти заедно, 4 минути на бавна скорост и около 8 минути на бърза скорост.

Температура на тестото максимум 27 °С

- Нарязваме на парчета 450гр.
- Втасване : Температура: 35-38 °С Влага(r.h) : 70-80 % време: максимум 30 минути
- Печене: Температура : ± 220°С за около 35 минути.
-



ИТАЛИАНСКА селска ЧИАБАТА

Смес 5% ЧИАБАТА 5% - КОМПЛИТ за традиционен италиански бял хляб Чиабата

330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА" - ЖЪЛТО фино брашно	8000 гр.
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно – СИЛНО	2000 гр.
210313	ЧИАБАТА 5% - КОМПЛИТ	500 гр.
100107	Жехтин екстра върджин ОЛИБИО	400 гр.
	Прясна мая	200 гр.
	Сол	200 гр.
	Вода (около)	7800 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Измесваме всички продукти заедно, освен олиото в тестомесачка на първа скорост за 6 минути и на втора за още 8 минути. Добавяме олиото 2 минути преди края на измесването.
- Температура на тестото : $\pm 26^{\circ} \text{C}$
- Времетрайност за почивка на тестото: 60 минути в покрит съд предварително намазан с зехтин.
- Поставяме тестото върху работния плот и нарязваме на правоъгълни парчета по 350 гр. или малки по 100гр.
- Втасване : Температура: 35°C Влага(r.h) : 77 % време: максимум 20 минути
- Печене с пара: Температура $230-240^{\circ} \text{C}$ първите 4-5 минути с много пара.

После сваляме температурата на $210-220^{\circ} \text{C}$ и продължаваме печенето за 30 минути за големи хлябове 350гр. (мама чиабата) или за 15-20 минути за по малки хлябове.





ЖЪЛТ селски хляб ПАНАДЕРО



РЕЦЕПТА

330106	"ПАНАДЕРО" - ЖЪЛТО много силно брашно	10000 гр.
	сол	200 гр.
	мая	180 гр.
	Вода (10° С)	6700 гр.

Забележка : може вместо пшенична натурална закваска ДЖЕРМЕ на БЪОКЕР (код 210204), да изберете суха ръжена, течна ечемична или друга от гамата на БЪОКЕР За да дадете индивидуален, собствен, единичен характер на вашия хляб.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ : Всичките продукти заедно в тестомесачката, 5 минути на бавна скорост и около 10 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото : $\pm 25 - 27^{\circ} \text{C}$
- Междина ферментация около 60 мин. в намазен с зехтин леген, покрит с фолио.
- Нарязваме на парчета и оформяме хлябове.
- Поръсваме с жълто брашно **"ПАНАДЕРО"**
- Втасване : Температура: 35°C Влага(r.h) : 77 % време: максимум 45-50 минути
- След втасването режим от горе хляба или с 3 диагонали или с едно по дълбоко нарязване.
- Печене: Температура : $\pm 215^{\circ} \text{C}$ пара за 10 минути и още 35 минути на 200°C





ЗАКВАСЕН САМУН

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ

РЕЦЕПТА ЗА ЗАКВАСЕНО ТЕСТО "КАРВЕЛИ"

330107 "КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно	3000 гр.
вода	3000 гр.
Мая	10-15 гр.
210204 Натурална закваска ДЖЕРМЕ – пшеничен зародиш	100 гр.

Оформяме разредена каша и оставяме да се ферментира в леген покрит добре с фолио за 14-16 часа на температура 7-12оС.

ОСНОВНА РЕЦЕПТА

330107 "КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно	10000 гр.
сол	200 гр.
мая	100 гр.
Заквасено тесто "КАРВЕЛИ"	4000 гр.
Вода (студена)	6700 гр.
210110 Подобрител ТОП БЕЙК –УНИФЕРМ (по желание)	100 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

Първия начин – В тестомесачка с много бавна скорост : Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за бавна скорост за 20-30 минути. **ВНИМАНИЕ:** В началото слагаме 5000гр. от водата и останалата вода я добавяме към тестото постепенно по време на месенето.

Втория начин - В тестомесачка, 10 минути на бавна скорост и около 5 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото : $\pm 25^{\circ} \text{C}$
- Междина ферментация около 40 мин. на стайна температура върху работния плод без преместване на тестото.
- Нарязваме на парчета около 1000 гр. или над 1000гр. и оформяме самун.
- Втасване : Температура: 33°C Влага(r.h) : 70 % време: максимум 50 минути
- Печене: Температура : $\pm 220^{\circ} \text{C}$ в начало БЕЗ пара за около 15 минути.
После сваляме на 205°C за още 40 минути (в зависимост от теглото).





Златен хляб С ПРЕДФЕРМЕНТ ФАРИНА ЗЕРО СЕЛСКИ ПРЕДФЕРМЕНТ ФАРИНА ЗЕРО-ЛИМНОС-ЛИМНОС МИКС



РЕЦЕПТА

маяното тесто ФАРИНА ЗЕРО:

330102	ФАРИНА ЗЕРО - Farina zero	1000 гр.
	Вода	1000 гр.
	Мая	50 гр.

Оформяме рядко тесто –като каша- и оставяме в легена да се ферментира за около 45мин.

Основна рецепта

	маяното тесто ФАРИНА ЗЕРО	2050гр.
330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА"- ЖЪЛТО фино брашно	4000гр.
	Сол	100гр.
330123	СУПЕР ЛИМНОС - жълто/царевично брашно	150гр.
	Вода	2500гр.

ИЗМЕСВАНЕ :

Всичките продукти заедно в тестомесачка, 10 минути на бавна скорост и около 2 минути на бърза скорост.

- почивка на тестото : 60мин.

- Нарязваме на парчета около 100-120 гр. за малки хлебчета или повече за по големи хлябове.

-Оформяме бейк-ролс или друго.

-Поръсваме с брашно старения –код 330105- или сусам ХАЙТОГЛУ и поставяме в тави.

-втасване : 45мин. На 35оС, влага 77%

-печене : 220оС за 35мин. С пара.



ЗЛАТЕН ХЛЯБ
ПО ПЪТЯ НА ТРАДИЦИЯ
СЕЛСКИ ФАРИНА ЗЕРО
ЛИМНОС-СТАРЕНИО
ЛИМНОС МИКС



РЕЦЕПТА

330104	"ЛИМНОС-СЕМОЛИНА" - ЖЪЛТО фино брашно	4000 гр.
330105	"СТАРЕНИО" - ЖЪЛТО едро брашно	4000 гр.
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно	2000 гр.
330123	СУПЕР ЛИМНОС - жълто/царевично брашно	1000 гр.
	сол	170 гр.
	мая	200 гр.
	Вода	6500 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

ИЗМЕСВАНЕ :

- 6 минути на бавна скорост и около 6 минути на бърза скорост.
- Температура на тестото : $\pm 25^{\circ} \text{C}$
- Междина ферментация около 20 мин. на стайна температура
- Нарязваме и оформяме топки 100-120 гр.
- Оформяме бейк ролс или друго и поръсваме със "СТАРЕНИО" или сусам.
- Втасване : 45 минути, Температура: 35°C Влага(r.h) : 77%
- Печене: Температура : $\pm 220^{\circ} \text{C}$ за 35 минути с пара.



