

ПЪЛНОПРОТЕИНОВИ НАТУРАЛНИ БРАШНА ОТ МЕКА ПШЕНИЦА „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС“

АЛМА ЛИБРЕ избира една от най-големите мелници на балканския полуостров за първокласни брашна, с традиция над 100 години „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“.

Пълнопротеиновите зърна, от сортове за човешка консумация, развиват природни ензими в зърната които осигуряват брашна с големи „хлебопроизводителни способности“, и включват природни качества и сили които могат достойно да произведат оригинални хлябове, хлеботворения, бисквити, пандишпани и т.н.

БЕЗ НУЖДА ОТ ИЗКУСТВЕНИ И ЛАБОРАТОРНИ ПОДОБРИТЕЛИ.

В десетките посещения в „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“, които организирахме заедно със стотици български сладкари и хлебари, се убедихме на място за природните качества на брашната от „МИЛИ ХАЛКИДИКИС“ и разбрахме производителната системата осигуряваща **ВИНАГИ СТАБИЛНО КАЧЕСТВО.**



код 330101
СУПЕР СИЛНО
ЗА ХЛЯБОВЕ
глютен 31%,
пепел 0,55%
абсорбация 63%

код 330118
СУПЕР ЕЛЕФАНТ
ЗА КОЗУНАЦИ
глютен 58%,
пепел 0,55%
абсорбация 65%



код 330102
ФАРИНА ЗЕРО
ЗА ХЛЯБОВЕ
глютен 32%
пепел 0,55%
абсорбация 62%

код 330115
СУПЕР ФЛАКИ
ЗА КРОАСАНИ
глютен 38%
пепел 0,50%
абсорбация 63%



код 330110
СОФТ 55 нежно
ЗА ХЛЯБОВЕ
глютен 30%
пепел 0,50%
абсорбация 61,5%

код 330117
СУПЕР РЕКС
ЗА ЕКЛЕРИ
глютен 56%
пепел 0,55%
абсорбация 65%



ОПАКОВКА: 25кг.
Състав: брашно от мека пшеница



За повече информация, рецепти и апликации
обърнете се към „АЛМА ЛИБРЕ консултантски център“
www.almalibrecenter.com

ТРАДИЦИОНЕН БЪЛГАРСКИ САМУН *Bulgarian bread "SAMUN"*

330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно	10000гр.
210205	Закваска ТРАДИЦИОНАЛ	400гр.
	Сол	200гр.
	Прясна мая	150гр.
	Вода (около)	6800гр.



„Традиционен Български самун“ е характерен хляб за майстори-пекари в България. Комбинацията от високо качествено (високо протеиново) брашно от мека пшеница с ръжена закваска най- често срещаната комбинация, а и най-обичаната от потребителите в България. Характерни аромати и вкусове, включени в „БЪЛГАРСКИЯ САМУН“ напомнят на старите квартални фурни фурни в България.

Оценка на трудност/време: *

НАЧИН НА РАБОТА

Измесваме в тестомесачка за 8 минути на първа скорост и за 4-5 минути на втора. Температура на тестото: ±26°C
Междинна ферментация на тестото: ±20-30 минути.
Нарязваме на парчета по желание, около 850 – 900 гр.
Втасване: Температура: 33°C Влага(r.h): 65-70% Време: 45-50 минути. Печене: ±220-230°C Време: 40-50 минути

Вместо закваска ТРАДИЦИОНАЛ може да изберете друга натурална закваска от предложенията на БЮКЕР (ръжена, ечемична, пшеничен зародиш или друга) и с различна дозировка да оформите Вашия собствен фирмен хляб с характеристиките които желаете.

ГРЪЦКИ РЪЧЕН ХЛЯБ - предфермент *Greek artisanal bread - preferment*

	ПРЕФЕРМЕНТ	
330101	СУПЕР СИЛНО брашно	3000гр.
210203	ЕКСТРАКТ 350 суха квас	100гр.
	Прясна мая	30гр.
	Вода	3000гр.
	ГЛАВНО ТЕСТО	
330101	СУПЕР СИЛНО брашно	7000гр.
	ПРЕФЕРМЕНТ „ЛИМНОС“	6110гр.
	Сол	200гр.
	Вода	± 3700гр.



Предимствата на предварително приготвено маяно тесто (ПРЕДФЕРМЕНТ) са известни на производителите. По-богати аромати и вкусове, по-добра структура на крайните изделия. Тази процедура изисква време и допълнителни помещения. Решението дава готовия за използване продуктът БЮКЕР ВИНО.

Въпреки това, за производители които искат да продължат да произвеждат предфермент сами, предлагаме включване на малко квас заедно с маята в тесто предфермент. Резултатите ще бъдат изненадващи.

Оценка на трудност/време: ***

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ НА ПРЕДФЕРМЕНТ

Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на първа скорост за 1 минути и на втора за още 5 минути.
Ферментация, 14-16 часа на температура 7-12°C

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ НА ГЛАВНОТО ТЕСТО

Измесваме всички продукти заедно на първа скорост за 9 мин. и на втора за още 4 мин. Температура на тестото: 26°C
Междинна ферментация: 40-60 минути (двоен обем, в леген намазнен със зехтин). Нарязваме тестото на парчета по 448гр., замесваме и оформяме желаните схеми.
Втасване: 33°C, Влага(r.h): 75% Време: 45 минути
Печене на 230°C и намаляване на 210°C за около 40 минути с пара.

В тази технология се използват САМО 30гр. мая върху 10кг. брашно факт, който дава възможност по закона да характеризираме крайния продукт, БЕЗ МАЯ.