

ПЪЛНОПРОТЕИНОВИ ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ НАТУРАЛНИ БРАШНА „МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС“

Четвъртата мелница на МИЛИ ХАЛКИДИКИС е специализирана за ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ БРАШНА.

Съвременна мелница „ПЕТРОМИЛОС“ работеща по стара традиционна технология на смилане на цялото зърно заедно с триците както едно време.

Пълнозърнестите брашна на МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС от мека пшеница (АФРИКАНА) от твърда пшеница (КАРВЕЛИ) и от ечемик (ЕЧЕМИЧНО) са от много внимателно подбрани сортове и качества с големи ХЛЕБОПРОИЗВОДИТЕЛНИ СПОСОБНОСТИ и изненадващи вкусови нюанси.

Смесването на различни пълнозърнесты брашна и добавяне на натурални кваси отваря друга глава в хлебопроизводството, много близо до традиционните



код 330120
АФРИКАНА
пълнозърнесто
от мека пшеница
пепел 1,40%
глютен 31



код 330107
КАРВЕЛИ
пълнозърнесто
от твърда пшеница
пепел 1,30%
глютен 29



код 330148
ЕЧЕМИЧНО
пълнозърнесто
от цели зърна
пепел 1,50%
глютен 26

ОПАКОВКА: 25кг.
Състав: 100% пълнозърнесто брашно
от смелени цели зърна заедно с триците.



ПЪЛНОЗЪРНЕСТ 70% - ДЖЕРМЕ *Classic whole grain*

330120	АФРИКАНА брашно	7000гр.
330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно	3000гр.
210205	Закваска ДЖЕРМЕ	200гр.
	Прясна мая	250гр.
	Сол	200гр.
	Вода (студена)	6500гр.



АФРИКАНА, представлява многозърнесто брашно от мека пшеница измелено цялото заедно с триците след като се отдели зародиша от всяко зърно. Подбраните зърна и технологията на МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС, гарантират за стабилното качество.

Оценка на трудност/време: **

НАЧИН НА РАБОТА

В тестомесачка, всичките продукти заедно, 10 мин. на бавна скорост и около 3-4 минути на бърза скорост.
Температура на тестото максимум 26 °C
Междина ферментация: 20 минути
Нарязваме на парчета по 540гр.
Втасване: 33-35°C, Влага: 70-75 %, време: 45 мин.
Печене: Температура : ± 230° C в началото след което сваляме на 210° C за около 20 минути.

Може да изберете от предложените НАТУРАЛНИ ЗАКВАСКИ БЮКЕР
друга закваска вместо ДЖЕРМЕ за друг вкус и аромати.

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ - 100% ДУРУМ *Whole grain DURUM*

330104	ЛИМНОС жълто брашно	3000гр.
220107	КАРВЕЛИ пълн-ст дурум	2000гр.
	Сол	100гр.
	Прясна мая	100гр.
	Вода (студена)	3500гр.



КАРВЕЛИ: пълнозърнесто брашно от твърда стъкловидна пшеница измелено заедно с триците с отстранен зародиш силно в ПЕТРОМИЛОС на МЕЛНИЦИ ХАЛКИДИКИС заедно с триците в златното брашно с неповторими качествени и вкусови показатели.

Оценка на трудност/време: **

НАЧИН НА РАБОТА

ИЗМЕСВАНЕ : Всичките продукти заедно в тестомесачката, 6 минути на бавна скорост и около 5 минути на бърза скорост.
Температура на тестото : ± 25 -27oC. Междина ферментация около 45 мин. Нарязваме на парчета 400 гр. и оформяме хляб схема по желание. Поръсваме с жълто б—рашно "КАРВЕЛИ"
Втасване: Температура: 33oC Влага(r.h): 77 % време: 45 минути Печене: ± 22oC малко пара за 45минути

Добавяне на 1-3% натурален ечемичен малц (код 210334) към брашното осигурява по-стабилно тесто, повече вкус и аромати.

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ЕЧЕМИЧЕН ХЛЯБ *Whole grain BARLEY BREAD*

220107	КАРВЕЛИ пълн-ст дурум	4000гр.
330148	ЕЧЕМИЧНО брашно	3000гр.
330120	АФРИКАНА брашно	3000гр.
	Сол	180гр.
	Прясна мая	150гр.
	Вода (студена)	7500гр.



Зърната на ЕЧЕМИКА почти винаги се смилат заедно с триците и създават много ароматно и ценно брашно, което заедно с други брашна създават много специални хлябове,

Оценка на трудност/време: **

НАЧИН НА РАБОТА

Измесваме в тестомесачка всичките продукти заедно за 8 минути на бавна скорост и за 5 минути на бърза скорост.
Температура на тестото : ± 28oC. Почивка на тестото 45 мин.
Нарязваме на парчета по желание, около 400гр. за хлябове или 80гр. за малки хлебчета за сандвичи. Оформяме по желание, може и на форми. Декор: ЕЧЕМИЧНО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО Втасване: Температура: 35oC Влага(r.h): 85% Време: 45 минути. Печене: ± 22oC с пара Време : 45 минути

Добавяне на 1-3% натурален ечемичен малц (код 210334) към брашното осигурява по-стабилно тесто, повече вкус и аромати.