

**РЪЖЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ САМУН / 2026**

Тесто				
КОД	ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА	ТЕГЛО	ИНФО.	ВИДЕО
<a href="#">330101</a>	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница	7000 гр.	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>
	вода	6800 гр.		
<a href="#">210302</a> <a href="#">210303</a>	Германска ръж 997 (или 1150)	3000 гр.		
<a href="#">210207</a>	Ръжена квас традиционале БЮКЕР	400 гр.	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a>
	Сол	200 гр.		
<a href="#">210130</a>	ПРЯСНА МАЯ	200 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>
<a href="#">210346</a>	ТЕЧЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ	100 гр.	<a href="#">ТУК</a>	<a href="#">ТУК</a>

**НАЧИН НА РАБОТА**

Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на бавна скорост за 9 минути и на бърза за още 2 минути.

- Температура на тестото : 27° С
- Междинна ферментация на тестото:30 минути  
–двоен обем, в леген поръсен с брашно.
- Нарязваме тестото на парчета по 900гр. , замесваме и оформяме желаните схеми .
- Щоф : Температура: 33 - 35 ° С    Влага(r.h) : 70%    Време: 45 минути  
/ камера за втасване /
- Печене с малко пара на 240° С и намаляване на 200° С за 50-60 минути.
- Отваряме таперите в началото за 5 минути затваряме тамперите и продължаваме печенето.

**Важен съвет**

**Ползвайте температурите и технологията на месенето.**  
**Вижте видео-технология [ТУК](#)**

## ХАРАКТЕРИСТИКА ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА

### РЪЖЕН ПЪЛНОЗЪРНЕСТ САМУН

През 17и и 18и век в България се отглеждаше ръж около българските манастири от самите монаси. (Днес на Балканския полуостров се отглежда много малко ръж, тъй като климатичните условия не позволяват масово производство.) Българските монаси произвеждаха ръженопшеничен хляб с ръжена квас един път на седмица. Възстановихме тази рецепта едно към едно с помощта на ръжената закваска на БУКЕР. Тук, представяме една идеална комбинация на ръжено брашно 30% със пълно-протеиново СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница и натурални ферментационни процеси с НАТУРАЛЕН РЪЖЕН КВАС ТРАДИЦИОНАЛЕ. Натуралния малц, осигурява допълнителни натурални аромати и цвят.

### **ЗДРАВΟΣЛОВНИТЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА РЪЖЕНОПШЕНИЧНИТЕ ХЛЯБОВЕ:**

- **Високо съдържание на фибри**, подпомага храносмилането и нормалната чревна функция.
- **По-нисък гликемичен индекс** в сравнение с белия хляб подходящ за контрол на кръвната захар.
- **Богат на витамини от група В**, магнезий, желязо и антиоксиданти.
- **Допринася за по-дълго чувство на ситост** и балансирано хранене.
- **Произвежда се при стриктни хигиенни условия**, с контрол на суровините, ферментацията и печенето.
- **САМО ОТ НАТУРАЛНИ СЪСТАВКИ**

#### **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