



## ФОКАЧА лиевито мадре с GRAN STIRATA

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



Месим всичките продукти заедно в тестомесачка или миксер (кука) за 5мин. на първа скорост и 7мин. на втора скорост.

**Температура а тестото:** ±25°C

**Почивка на тестото:** 30мин. на 30°C

После, натискаме тестото за да се отвори.Отваряме 200гр. тесто в средна форма **ECOS** (180\*35 мм.) или 800 гр. тава 28 x 32 см. И поставяме във втасвател

### **Втасване:**

Температура: 35°C

Влага: 75%

Време: 40 - 45 мин.

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

После емулгираме вода със зехтин (пропорция: 35% вода, 65% зехтин). Емулгираме докато станат крем и поръсваме върху повърхността на тестото. По желание поставяме от горе едра сол, розмарин и чери домати.

### **Печене с малко пара:**

Температура: 220°C

Време: 40 мин.

Пикантна луканка, маслини, капари и бурата.

#### **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



### **ФОКАЧА ГРАН СТИРАТА – лиевито мадре**

Оригинална италианска ФОКАЧА за витрина много вкусна благодарение на дивата мая/квас ЛИЕВИТО МАДРЕ. Технологията на печене/пържене с зехтин-вода осигурява превъзходен вкус и аромати на оригинална ФОКАЧА.

Идеално изделие за витрина на всеки snack-обект или сладко-пекарна

## 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 лиевито 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 начин неповторими аромати бързо и много стабилно производство.</p>
--------	---	---	---	---



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904  
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.



## 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



