

Топъл хляб – мирис на хляб.

III

Поговорката казва : „този продукт се продава като топъл хляб“.

Митът казва : Древногръцкия философ Демокрит, трябвало да участва в ритуалите посветени на богиня Деметра, но старостта го накарала да не може да мръдне от предсмъртното легло. Демокрит, накарал сестра му да му донесе топъл хляб, за да го помирише. Миризмата на топлия хляб му дала енергия и сила, за да присъства на тридневните ритуали на площада в Атина, докато сестра му е занимавала пазача на Ада който бил дошъл, за да вземе Демокрит като го хранела непрекъснато с топъл хляб. (Диоген Лаертии 9,7,43).

Французите казват : качествения закупен топъл хляб трябва да бъде изяден до вкъщи.

Изпичането на ферментирало – втасало тесто е процес който е запечатан в историческата памет на ВСЕКИ потребител. Когато потребителят вижда със собствените си очи пеща и хляба да се пече в нея, чувства сигурност и усеща традиционното високо качество което се получава от току що изпечения хляб. Огромна роля играе миризмата.

Един добре ферментирал хляб със ЗАДЪЛЖИТЕЛНО присъствие на натурална закваска от семейството на млечните бактерии *Lactobacillus sanfranciscensis* оформя киселинна среда в тестото. При изпичане на хляба се случват процеси, които придават невероятни аромати :

1. При изпичане на всеки хляб се изпаряват около 14% от течностите на тестото на хляба пренасяйки много силни натурални аромати във въздуха на стаята.
2. Изпичането на въглехидратите на повърхността на хлябовете оформят кора много привлекателна на външна визия, ако тестото е добре хомогенизирано с помощта на натуралната закваска. Процеса на оформяне на кората е вид „карамелизация“ на въглехидратите на брашното, процес който принася неповторими миризми в атмосферата.
3. При изпичането на вътрешността на хляба много бавно се развиват процеси различни от тези при оформянето на кората, които принасят също миризми в атмосферата.

Миризмата на хляба е характерна, особена и неповторима!

Тази миризма вкарва от тротоара потребителя вътре в СЛАДОПЕКАРНАТА.

След миризмата реагира чувството на зрението при визията на много различни видове НЕОПАКОВАНИ току що изпечени хлябове наредени един до друг.

Вкусът на хляба има тройни качества спрямо един студен опакован хляб.

МНОГО ВАЖНО :

Технологията на БАВНАТА ФЕРМЕНТАЦИЯ, (питайте технолозите на АЛМА ЛИБРЕ) може да позволи на всяка хлебопекарна да има през ЦЕЛИЯ ДЕН, НЕПРЕКЪСНАТО, много видове ТОПЛИ ХЛЯБОВЕ.

Забелязваме, че ТОПЛИЯ ХЛЯБ е продукта който търси душата на съвременния потребител, докато студения опакован хляб е хлебоподобие което задоволява донякъде стомаха на съвременния потребител.

Ние, професионалистите не трябва да забравяме, че човекът е СОЦИАЛНО СЪЩЕСТВО!

Действа едновременно като „душа“ и „стомах“, а не само като „стомах“.