



КЕХЛИБАРЕН НАТУРАЛЕН ТЕЧЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ ЗА ХЛЕБАРСТВО доза 1-3%

код 210334 СВЕТЪЛ НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ
код 210338 ТЪМЕН НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ

В специализираната Датската индустрия "HARBOE" още от 1883г. произвеждат НАТУРАЛЕН ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ по натурален естествен път:

- 1.Намократ цели и здрави зърната на ечемик
- 2.При температура 17оС след седмица се развива се зародиш
- 3.Пресоват покълнати зърна и се получава НАТУРАЛЕН МАЛЦ
- 4.Добавя се 20% филтрирана вода и се опакова.

НАЧИН НА РАБОТА: На всеки Ваш хляб, добавете 1-3% НАТУРАЛЕН ТЕЧЕН МАЛЦ върху брашното. Маята ще се нахрани по-добре и ще получите:

- По-хрупкава и по-добра кора
- По-привлекателен златен цвят
- По-приятен природен аромат и вкус.

НАТУРАЛНИЯ МАЛЦ, създава условия, за да се „заклучи“ влагата във вътрешността на хляба, факт, който осигурява по-голяма трайност на Вашите изделия.



ОПАКОВКА: 15кг., 1кг.
Състав: 80% ечемичен малц, 20% вода.



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

КЛАСИЧЕСКИ БАВАРСКИ МАЛЦОВ ХЛЯБ *Bavarian bread*

330102	ФАРИНА ЗЕРО брашно	2500гр.
210302	Германски рж 997	2500гр.
210203	квас ЕКСТРАКТ 350 - БУКЕР	200гр.
	Прясна мая	150гр.
210334	ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ	150гр.
	Сол	100гр.
	Вода (около)	3500гр.



Ръженопшеничните хлябове са отделна категория хлябове. С много определени здравословни и вкусови характеристики и АЛМА ЛИБРЕ предлага в отделна категория ръженопшеничните хлябове. БАВАРСКИЯ ХЛЯБ обаче, с натурален малц е най-популярния и продавания хляб в Германия и централна Европа и оправдано заема титлата на ЕТНИЧЕСКИ НЕМСКИ ХЛЯБ.

Оценка на трудност/време: *

НАЧИН НА РАБОТА

Измесваме всички продукти заедно в тестомесачка на бавна скорост за 8 минути и на бърза за още 5 минути. Температура на тестото : 28оС Междина ферментация: 30 минути. Поставяме тестото върху работния плот и нарязваме на парчета по желание, около 400 – 600 Втаване: Температура: 32-33 оС Влага(r.h): 70% Време: 30 минути. Печене на пара на 230оС за около 15 минути и сваляне температурата на 210оС и печете за още 30 минути.

Опитайте различни

РУСТАЛ МАЛЦОВ МНОГОЗЪРНЕСТ-ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ЕЧЕМИЧЕН ХЛЯБ

330104	ЛИМНОС жълто брашно	5000гр.
330148	ЕЧЕМИЧНО брашно	4000гр.
380321	ПРИМА –царевично брашно	1000гр.
210219	СИМФОНИ- суха закваска	300гр.
210334	ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ	200гр.
	Сол	200гр.
	Прясна мая	200гр.
	Вода (около)	7000гр.



Натуралния ЕЧЕМИЧЕН МАЛЦ, определено може да се включи във всяка рецепта за хляб (1-3% върху брашното). Захароваките на маята се хранят бързо и равномерно от въглехидратите на малца и се развиват бързо осигурявайки неповторими аромати и вкусове. Особено за пълнозърнести и многозърнести хлябове, малцовите качествени нюанси осигурени от ЕЧЕМИЧНИЯ МАЛЦ ни сближават с характерните аромати и вкусове на централната Европа.

Оценка на трудност/време: *

НАЧИН НА РАБОТА

Замесване- 7 мин. на бавна и 6 на бърза скорост Междина ферментация 30 мин Втаване: 40мин при 32°С ,75% влага Изпичане: 220 °С за около 45-50 мин в зависимост от грамажа.

Натуралния ЕЧЕМИЧНИЯ МАЛЦ, освен влияние в структурното развитие на всеки хляб където участва, осигурява „карамелизирана“ визия за кората и по-голяма хрупкавост.