



## Местен Балкански хляб ΕΝΤΟΠΙΟ

### РЕЦЕПТА

#### 330141 ΕΝΤΟΠΙΟ-ΜΕΣΤΕΝ ΧΛΥΒ

сол	5000 гр.
мая	100 гр.
Вода (студена)	100 гр.
	3500 гр.

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

**ИЗΜΕΣΒΑΝΕ :** Всичките продукти заедно в тестомесачката, 6 минути на бавна скорост и около 7 минути на бърза скорост.

- Температура на тестото :  $\pm 25 -27^{\circ} \text{C}$
- Междина ферментация около 45 мин. в леген.
- Нарязваме на парчета 450 гр. и оформяме хляб схема по желание.
- Поръсваме с брашно " **ΦΑΡΙΝΑ ΖΕΡΟ**".
- Втасване : Температура:  $33^{\circ} \text{C}$  Влага(r.h) : 77 % време: максимум 45 минути
- Печене: Температура :  $\pm 220^{\circ} \text{C}$  малко пара за 45минути (в зависимост от теглото).



### ВНИΜΑΝΙΕ :

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 **ΜΑΧΙΜΑΛΝΟ ΚΑΧΕΣΤΒΟ!**



Обърнете се към  
технолозите на **ΑΛΜΑ ΛΙΒΡΕ:**  
Тел.0878984887,  
0878257904

## ΧΑΡΑΚΤΕΡΙΣΤΙΚΑ/ΒΑЖΝΑ ΙΝΦΟΡΜΑЦΙΑ ΖΑ ΜΕΣΤΕΝ ΒΑΛΚΑΝΣΚΙ ΧΛΥΒ - ΕΝΤΟΠΙΟ

Представяме Ви един „Месен Балкански хляб“ приготвен от комбинация от твърда и мека пшеница, заквасен с комбинация от две закваски ръжена и пшенична и сме добавили малцово брашно за още повече аромат и вкус. Един хляб който е истински букет от вкусове и аромати.



**СПЕСИФИКАЦИЯ**  
**Код: 330141**

**БРАШНО : ЕНТОПИО**

Състав: жълто пшенично брашно от твърда пшеница, пшенично брашно от мека пшеница, Суха пшенична закваска, суха ръжена закваска, малцово брашно, аскорбинова киселина, ензими.

**Приложение:**

**Връщане в традицията със селски хлябове от жълто и малцово брашно с неповторим аромат и вкус.**

**подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове. Равновесието на натуралните закваски с малцовото брашно, осигуряват мека вътрешност, много хрупкава ароматна кора и дълга трайност.**

<b>СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ</b>	<b>ЗА 100гр.</b>
ЕНЕРГИЙНОСТ	346KCAL (1470KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,1гр. 0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	72гр. 0,3гр.
ПРОТЕИНИ	12гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,90гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

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



**ЗАБЕЛЕЖКИ – СЪВЕТИ :**

1. **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО :** Изключително важно при производството на всеки вид хляб е спазването на правилото **ТЕМПЕРАТУРАТА НА ТЕСТОТО** в процеса на неговото оформяне както се описва по рецептата. Множество проблеми, които на пръв поглед не зависят от температурата на тестото, но са основани именно от неспазване на този принцип. **СЪВЕТ :** Тъй като е трудно да променим температурата на атмосферата в която произвеждаме хляба, а обикновено брашното е складирано при сравнително високи температури, и единствения продукт който може да свали температурата до желания градус по рецептата това е водата. Използвайте полузамръзена вода през лятото много студена или студена през зимата.
2. **ПАСТЬОРИЗАЦИЯ НА ХЛЯБ :** Най-съвременния метод, за да дадете по естествен път повече живот на вашите хлябове е пастьоризацията. Това е метод без никакви допълнителни разходи, без консерванти и допълнителни съставки. Питайте специалистите на „**АЛМА ЛИБРЕ** консултантски център” и „**Атинския гастрономичен център**”.
3. **ХЛЯБ ПО БАВНА ФЕРМЕНТАЦИЯ :** По този метод, без никакви допълнителни разходи, (даже с половината количество от маята за всяка конкретна рецепта), се получават хлябове с много богати естествени аромати и невероятна структура (кора и вътрешност). Питайте специалистите на „**АЛМА ЛИБРЕ** консултантски център” и „**Атинския гастрономичен център**”.
4. **МАРКЕТИНГОВ СЪВЕТ :**
  - (а) Съвременните потребители, особено младите имат нужда от нови видове хляб. Запознати са вече с тях от пътувания в чужбина, от интернет, от приятели.
  - (б) Хлябът по същество е обвързан с традицията, ръчната изработка и обичта на майстора. Принципът „**ТОПЪЛ – ПРЕСЕН – ЗДРАВΟΣЛОВЕН ХЛЯБ**” е основата за оформяне на всяка продажна точка в махалата, центъра или където се предлагат хлебните изделия.
  - (в) Изчерпателна гама от видове „**ПРЕСНИ-ТОПЛИ -ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ**” с непрекъснато подновяваща се гама от хлеботворения и печива, създават условията за развитието на здрави продажби и перспективи за всяка продажна точка която предлага хлебни изделия.
  - (г) Обслужването от обслужващия персонал (търговци) и високия професионализъм при предлагане и промоция на всяко хлебно изделие е процедура тясно свързана с развитието на обекта предлагащ съвременна гама от хлебни изделия
  - (д) Уютната атмосфера на обекта, който предлага „**ПРЕСНИ-ТОПЛИ – ЗДРАВΟΣЛОВНИ ХЛЯБОВЕ И ХЛЕБОТВОРЕНИЯ**”, интериора, миризмата, осветлението, пълните рафтове са задължителни условия за установяване на желания имидж в съзнанието на потребителите.

**ВНИМАНИЕ :** Качествения хляб и новите видове хляб и хлеботворения, не стигат за здравето развитие на хлебопекарната.  
 Описаните по-горе условия (а), (б), (в), (г), и (д) образуват **СИСТЕМА**.  
 Ако липсва дори и едно от тези условия, системата куца или се разпада.

**«АЛМА ЛИБРЕ консултантски център»  
 и «Атинския гастрономичен център»  
 непрекъснато с нови иноваторски продукти,  
 нови рецепти и идеи са до всяка ваша стъпка напред.**