

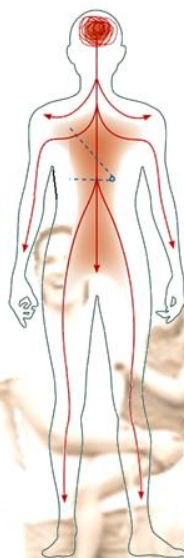
Alma Libre

МОГОЗЪРНЕСТ ВСЕКИДНЕВЕН ХЛЯБ „ВИТАЛ“ ВИСОКОПРОТЕИНОВ С РЪЖЕНА ЗАКВАСКА ВКУСЕН С МНОГО ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ



Код 210343
МОНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ 25кг.
„ВИТАЛ“ 50%

Vegan



Пухкави многозърнести
хлебни изделия и хлеботорения
с ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ, ПРЕВЪЗХОДЕН ВКУС
и всички характеристики
на многозърнести хлябове :

1. извор на енергия
2. условие за диета
3. богата разтворими фибри
4. големи антиоксидантни способности
5. развива и запазва костната система
6. пази от анемия и съхранява зрението
7. контролира кръвното налягане
8. запазва нервната система

Състав: Пшенично брашно, овесени трици, овесени фибри, пшеничен глутен, сушени мед, слънчогледови семки, сол, сусам, ечемичен малц, декстроза, DATEM (киселина тартар), подправки, обезмаслени соево брашно с лецитин, канела, екстракт от ечемичен малц, аскорбинова киселина (витамин С, частично хидрогенирано соево масло), L-цистеин, ензими

МОНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ ВИТАЛ - ЗДРАВΟΣЛОВНО ВСЕКИДНЕВНО ХРАНЕНЕ, ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО :

МОНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ не означава хляб с много зърна както много потребители си мислят, а хляб със смес от различни видове брашна (ръж, пшеница, царевица, ечемик, овес, сусам, твърда пшеница, просо и др.)

Комбинацията на брашната от различните тези зърна, образуват изключително здравословна смес от брашна, с много високи вкусови качества. Различния начин на смилането на зърната на всяка от тези култури и добавянето на различни цели зърна и трици образуват неповторими смеси, които не може сами да оформим, не само защото е трудоемко и неизгодно, но най-вече защото няма в пазара желаната кокометрия от всяко зърно за да се оформят смесите от МОНОЗЪРНЕСТИ БРАШНА, които специализираните немски мелница КОМПЛИТ предлагат.

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210343

МНОГОЗЪРНЕСТ ДЪЛГОТРАЕН ВИТАЛ

Смес за производство на многозърнест хляб с дълга трайност .

Състав:

Пшенично брашно, **овесени** трици, **овесени** фибри, **пшеничен** глютен, сушени мед, **слънчогледови** семки, сол, **сусам**, **ечемичен** малц, декстроза, DATEM (киселина тартар), подправки, обезмаслени **соево** брашно с **лецитин**, канела, екстракт от **ечемичен** малц, аскорбинова киселина (витамин С, частично хидрогенирано соево масло), азодикарбонамидът, L-цистеин, ензими.

Може да съдържа следи от лупина и мляко.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	330KCAL
МАЗНИНИ	6гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,5гр.
ХОЛИСТЕРОЛ	0mg
ВЪГЛЕХИДРАТИ	60гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	7гр.
ПРОТЕИНИ	15гр.

Начин на употреба-примерна рецепта:

210343	МНОГОЗЪРНЕСТ ДЪЛГОТРАЕН ВИТАЛ	5.000гр.
330101	Брашно супер силно	5.000гр.
	Прясна мая	250гр.
	Слънчогледено олио	250гр.
	Вода (около)	6500-7000гр.

Месите в тестомесачката всички продукти заедно освен олиото, на първа скорост за 8 минути и след това на бърза скорост за 3 минути. На края на месенето добавяме олиото. (тестото трябва да бъде меко).

Температура на тестото: около 27°C

Почивка на тестото : около 25 минути

Нарязвате на парчета 600гр. и поставяме в метални форми за 500гр.

втасване на температура 30°C, влага ± 70%, около 35-45 минути.

Печене за 50мин. в начало на 240° С с пара и после на 200° С.

След 2 мин. отваряме тамперите и след 5 мин. затваряме.

Видео/рецепта: <https://youtu.be/aHLzuyuH1k>

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Германия. КОМПЛИТ - КОМПЛЕТ.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Сертификати :



Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



БАГЕЛ ВИТАЛ

210343	МНОГОЗЪРНЕСТ ДЪЛГОТРАЕН ВИТАЛ	880гр.
181809	Инверт захар ASR	60гр.
330101	Брашно супер силно	1320гр.
	Слънцогледено олио	120гр.
	Прясна мая	50гр.
	Вода (около)	1200гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Измесваме в тестомесачка за 8 минути на първа скорост и за 2 минути на втора скорост докато се получи добре хомогенно меко тесто.

Температура на тестото : $\pm 22-24^{\circ} \text{C}$.

Междинна ферментация на тестото: ± 10 минути

Нарязваме по 100гр и оформяме багелс.

Поставяме в хладилника за 12-18 часа.

или във втесвател :

Втесвател /: Температура: 33°C Влага(r.h) : 75 % Време: 60 минути

Декорация : слънчогл. Семки. Овесени Снежина и сусам. (1:1:1)

Печене с пара за 12-16мин. : в началото на предварително затоплена фурна на 220°C и после намалявате на 170°C



ХЛЯБ ЗА ТОСТЕР ВИТАЛ

Начин на употреба- рецепта:

210343	МНОГОЗЪРНЕСТ ДЪЛГОТРАЕН ВИТАЛ	4.000гр.
330101	Брашно супер силно	6.000гр.
110108	Маргарин Рор индустри-кашон – ДРАГСБЕК	600гр.
	Захар	200гр.
	Мед	150гр.
210102	ОПТИМАКС - подобрител	100гр.
	Прясна мая	320гр.
	Вода (около)	5200гр.

Месите в тестомесачката всички продукти заедно на първа скорост за 4 минути и след това на бърза скорост за 6 минути.

Температура на тестото: около 27°C

Почивка на тестото : около 10 минути

Нарязвате на парчета 650гр. и поставяме в метални форми за 500гр.

втасване на температура 33°C, влага ± 70%, около 35-45 минути.

Печене за 40мин. в начало на 240° С с пара и после на 190-200° С.

След 2 мин. отваряме тамперите и след 5 мин. затваряме.
