



СУМІШ

Гречаний Хліб

ДЛЯ РЕМІСНИЧИХ ХЛІБІВ НА
ГРЕЧАНОМУ БОРОШНІ

ЧИСТА
ЕТИКЕТКА



COMPLETO

Pane Saraceno



COD 566

СУМІШ

Гречаний Хліб



Суміш у порошку для хлібопечення, для професійного використання

З міксом **Completo Pane Saraceno (Гречаний Хліб)** Ви отримаєте хліб, що відрізняється наявністю **гречаного борошна**, яке разом зі **солодовими компонентами** надає виробу насиченого, **«сільського» смаку та теплого кольору**. Завдяки додаванню **вівсяних і ячмінних пластівців**, хліб матиме **інтенсивний аромат і хрустку скоринку**.

СКЛАД: пшеничне борошно типу "0"*¹, гречане борошно (20%), вівсяні пластівці, ячмінні пластівці, сіль, ферментоване пшеничне борошно, ферментоване ячмінне борошно, ензими. Може містити: молоко, яйця, сою, насіння кунжуту, люпин, гірчицю та злаки, що містять глютен.

*Борошно оброблене L-аскорбіновою кислотою (вітамін С), яка виконує технологічну функцію. Після випікання її сліди зникають, тому немає потреби зазначати її в складі на етикетці.

ДОЗУВАННЯ: 100%.

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- » 100% Clean Label
- » Без E471–E472
- » З гречаним борошном
- » З вівсяними та ячмінними пластівцями
- » Із солодом
- » Сільський смак
- » Теплий колір

РЕКОМЕНДОВАНО ДЛЯ

- » Ремісничий хліб
- » Сільський хліб

ФОРМАТ — УПАКОВКА: 10 кг, код 566 — Харчовий мішок (Папір | Поліетилен HD)

ЗБЕРІГАННЯ: Зберігати в прохолодному сухому місці. Після використання щільно закривати упаковку. Температура зберігання: не вище 25°C.

Умови зберігання впливають на поведінку продукту та його ефективність під час використання. Невідповідне зберігання може негативно вплинути на технічні характеристики, гарантовані виробником Il Granaio delle Idee.

РЕЦЕПТ ХЛІБА:

ІНГРЕДІЄНТИ

Суміш Гречаний Хліб	10.000 g
Пивні дріжджі	300 g
Вода	6,5 L
Оливкова олія Екстра Вірджин	300 ml

ПРИГОТУВАННЯ

Замісити "Суміш Гречаний Хліб" з дріжджами та бл води: 3 хвилини на першій швидкості, потім 5 хвилин на другій. Коли утвориться стабільна клейковинна сітка, додати решту 500мл води та замішувати ще 2 хвилини на другій швидкості до повного вбирання. Потім повільно влити олію, замішуючи до утворення однорідного й гладкого тіста.

Зробити кілька складань тіста (перекидань) і залишити в контейнері на 25 хвилин при кімнатній температурі.

Розділити тісто на порції по 300г (або іншу бажану вагу), сформувати буханці й залишити підходити ще на 30 хвилин.

Сформувати остаточно й дати піднятися в камері при 28–30°C і вологості 80% приблизно 1 годину. Надрізати хрестом і випікати з парю при 210°C протягом 30 хвилин (час випікання залежить від ваги порцій).

На півдорозі випікання відкрити клапан для виходу пари.

Для інфо, рецептів та підтримки:

+39 0498862824 | info@igdi.it | www.ilgranaiodelleidee.com

+38 0632879829 | office@ingrande.com.ua | www.ingrande.com.ua

