



**СУХІ ДРІЖДЖІ**  
**СТІЙКІ З ВИСОКОЮ АКТИВНІСТЮ**

**ІДЕАЛЬНІ ДЛЯ ХЛІБА, ПІЦИ, ФОКАЧІ**

# СУХІ ДРІЖДЖІ

## СТІЙКІ З ВИСОКОЮ АКТИВНІСТЮ

### Сухі дріжджі, професійне використання.

Ці дріжджі є результатом **повільного процесу сушіння**, який дозволяє зберегти їхню **підйомну силу** незмінною з часом, гарантуючи **відмінні результати** у будь-якому рецепті. Крім того, це **стійкі дріжджі**: вони залишаються активними як при контакті з повітрям, так і при змішуванні з борошном, що забезпечує **тривалий термін зберігання**. Завдяки **універсальності**, їх можна використовувати у **випіканні хліба, піци, фокачі** та інших виробів.

**СКЛАД:** Сухі дріжджі, емульгатор: сорбітану моностеарат\*; регулятор кислотності: аскорбінова кислота\*.

\*Згідно з вимогами, ці компоненти не обов'язково зазначати в переліку інгредієнтів готового продукту, оскільки вони використовуються як технологічні допоміжні речовини.

Може містити: молоко, яйця, сою, кунжут, люпин, гірчицю, злаки, що містять глютен.

### ДОЗУВАННЯ:

Для **тіста прямим методом – 1,2%**.

Дозування може змінюватися залежно від часу ферментації: **використовуйте 1/3 від кількості свіжих дріжджів** (наприклад, якщо потрібно **25 г свіжих дріжджів**, використовуйте **8 г сухих дріжджів**).

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

- ✓ Гарантує ідеальне бродіння
- ✓ Зберігає підйомну силу надовго
- ✓ Стійкий: залишається активним навіть при контакті з повітрям і борошном
- ✓ Універсальний у використанні

### РЕКОМЕНДОВАНО ДЛЯ:

- ✓ Усі види хліба
- ✓ Піца
- ✓ Фокача

### ФОРМАТ – УПАКОВКА:

5 кг – Код 581 Харчовий мішок (Папір | PE HD)

**ЗБЕРІГАННЯ:** Зберігати в прохолодному, сухому місці. Після використання щільно закривати. Максимальна температура зберігання: 25°C

Умови зберігання продукту впливають на його поведінку та ефективність під час використання. Неправильне зберігання може погіршити його технічні властивості, гарантовані Il Granaio delle Idee.

### РЕЦЕП ДЗОКОЛЕТТИ

#### ІНГРЕДІЄНТИ

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| Борошно 270W                             | 2 Kg    |
| Сухі дріжджі стійкі з високою активністю | 28 g    |
| Вода                                     | 1.500 g |
| Сіль                                     | 45 g    |

#### ПРИГОТУВАННЯ

Замісіть тісто в спіральному тістомісі, змішавши борошно, дріжджі та 1 200 г води на 1-й швидкості протягом 8 хвилин. Додайте решту води та сіль, перейдіть на 2-гу швидкість і замішуйте ще 10 хвилин. Коли тісто добре розвинеться, залиште його відпочивати 45 хвилин. Потім розділіть на шматки по 150-170 г і залиште на розстіжку в дерев'яних формах при 28°C та 75% вологості протягом 1 години. Випікайте при 200°C протягом 25-30 хвилин.

### РЕЦЕП ФОКАЧА

#### ІНГРЕДІЄНТИ

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| Борошно 270 W                            | 3.200 g |
| Семола твердих сортів пшениці            | 800 g   |
| Вода                                     | 3.000 g |
| Сухі дріжджі стійкі з високою активністю | 52 g    |
| Сіль                                     | 100 g   |
| Оливкова олія екстра вірджин             | 320 g   |

#### ПРИГОТУВАННЯ

Замісіть тісто в спіральному тістомісі, змішавши борошно, семола, 2 400 г води та дріжджі на 1-й швидкості протягом 8 хвилин. Перейдіть на 2-гу швидкість і вимішуйте ще 10 хвилин. Коли тісто стане еластичним, поступово додайте 600 г води, сіль і тонкою цівкою вливайте олію. Залиште тісто відпочивати 45 хвилин, потім розділіть на шматки по 1 200-1 300 г. Викладіть на попередньо змащене олією деко, розтягніть і дайте тісту трохи розслабитися, після чого знову розрівняйте по всій поверхні дека. Залиште на розстіжку при 28°C та 75% вологості протягом 1 години. Випікайте при 220°C протягом 18-20 хвилин.

### РЕЦЕП ПІЦА

#### ІНГРЕДІЄНТИ

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| Борошно 350W                             | 1.000 g |
| Вода                                     | 800 g   |
| Сухі дріжджі стійкі з високою активністю | 3 g     |
| Сіль                                     | 25 g    |
| Оливкова олія екстра вірджин             | 30 g    |

#### ПРИГОТУВАННЯ

Замісіть борошно, воду та дріжджі на 1-й швидкості протягом 4 хвилин, потім на 2-й швидкості ще 8 хвилин. Коли тісто стане еластичним, додайте сіль і олію. Залиште на 30 хвилин при кімнатній температурі. Розділіть тісто на шматки по 270 г і залиште кульки відпочивати 1 годину у закритих контейнерах. Перемістіть у холодильник на 20-24 години. Перед випічкою дайте тісту нагрітися до кімнатної температури, розтягніть і випікайте при 350°C протягом кількох хвилин.