

ХЛІБ.КОД

Каталог регіональних
хлібів України



ДП «Зееландія»

☎ +38 044 592 28 83

✉ info@zeelandia.ua

🌐 www.zeelandia.ua

📷 /zeelandiaukraine

📘 /zeelandiaukraine

📺 /zeelandiaukraine



Українські регіональні хліба

Смак українського хліба формується місцевим зерном, кліматом і століттями регіональних технологій випікання. Це величезна кількість самобутніх рецептур — кожна зі своєю технологічною логікою, складом і смаковим профілем, які й сьогодні можна відтворити у промислових умовах.

Сахновщинський коровай зі Слобожанщини, Зінківський хліб із Хмельниччини, родові пироги з гречаною кашею з Вінниччини, поліські паляниці, закарпатський малай чи гуцульський буришник — це лише невелика частина багатой хлібної спадщини України. Деякі з цих традиційних виробів уже внесені до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України, інші ж і досі зберігаються лише в пам'яті окремих родин і громад. Саме тому важливо не лише берегти ці знання, а й повертати їх до сучасного хлібопечення.



Маріанна Душар

Дослідниця та письменниця про історію їжі.

Цей каталог ми створили у співпраці з Маріанною Душар, щоб показати багатство української хлібної спадщини та надихнути на її сучасне переосмислення.

Разом із Zeelandia Ukraine запрошуємо виробників хлібобулочних виробів підтримувати регіональні традиції та створювати хліби з характером і власною історією, поєднуючи автентичну українську спадщину із сучасними технологіями та майстерністю.

- | | |
|-----------------------------------|------------------|
| ◇ Наддніпрянина | ◇ Поділля |
| ◇ Полтавщина, Слобожанщина | ◇ Карпати |
| ◇ Південь України | ◇ Полісся |

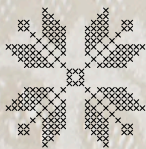


Попри спільні традиції українського хлібопечення, кожен регіон сформував власні особливості приготування хліба. На **Поліссі** переважав заварний житній хліб, у **Карпатах** випікали хліб із жита, пшениці, кукурудзи та ячменю, **Поділля** й **Наддніпрянина** були осередками пшенично-житнього хліба.

У **Полтавщині** та **Слобожанщині** завдяки родючим чорноземам переважала пшениця, хоча використовували також жито й гречку.

Південь і Південний Схід України історично були регіоном пшеничного хлібопечення: сприятливий клімат і високі врожаї пшениці зробили білий хліб характерною рисою місцевої кулінарної традиції.





Колись для щоденного хліба на Полтавщині зерно мололи один раз — разом з оболонкою та зародком. Так народжувалося разове борошно, з якого пекли хліб. Такий хліб мав виразний зерновий смак і щільний м'якуш. Ми переосмислили цю традицію у сучасному цільнозерновому хлібі на натуральній заквасці, зробили його пухким та повітряним, зберігши характерну для української паляниці горизонтальну надрізку — «козилок».

Хліб Полтавська хвиля

Тісто:

70,000	кг	Борошно пшеничне в/г
30,000	кг	Борошно пшеничне цільнозернове
2,000	кг	Сіль
2,000	кг	Дріжджі пресовані
2,000	кг	Олія соняшникова
4,000	кг	Аморе Віт Рустік
0,500	кг	Софт ВІТ
65,000	кг	Вода

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 6
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °C	26 - 28
Тривалість бродіння тіста, хв	30 - 45

Формування виробу:

Вага тістової заготовки, кг	0,580
Спосіб формування виробу	сформувати у вигляді батону та покласти на листи або у кошики для вистоювання. Перед випіканням зробити позовжній надріз.

Параметри кінцевого вистоювання:

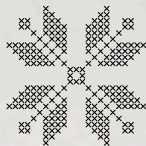
Температура, °C	34 - 36
Відносна вологість повітря, %	70 - 75
Тривалість вистоювання, хв	45 - 60

Параметри випікання:

Піч	Подова
Температура, °C	Верх 230, низ 200
Тривалість, хв	26 - 28
Парозволоження	10 12 с




Zeelandia



Чи знали ви, що житній хліб — це справжній гастрономічний код Слобожанщини? На відміну від південно-західних сусідів, північ і схід України завжди вміли досконало працювати з житом, роблячи його основою щоденного раціону.

Наша рецептура — це шана традиціям Харківщини та Сумщини, перенесена у сучасне пекарське мистецтво. Завдяки Леквару Чорна Перлина, що містить у собі заварку, закваску та екстракт чорноплідної горобини, цей хліб отримав пористий духмяний м'якуш і той самий впізнаваний глибокий аромат із легкими кислувато-солодкими нотами.

Хліб сендвічний Слобожанська Перлина

Тісто:		
90,000	кг	Борошно пшеничне в/г
10,000	кг	Борошно житнє обдирне
20,000	кг	Леквар Чорна Перлина
0,500	кг	Рута ВІТ
2,000	кг	Сіль
2,500	кг	Дріжджі пресовані
6,000	кг	Браун Нектар
4,000	кг	Олія соняшникова
50,000	кг	Вода

Оздоблення:		
2,000	кг	Манна крупа

Тісто:		
Тривалість замісу 1 шв., хв	5 - 6	
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8	
Температура тіста, °C	27 - 28	
Вологість тіста, %	41,2 - 41,6	
Тривалість бродіння тіста, хв	25 - 35	

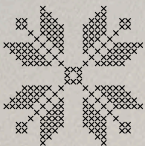
Формування виробу:		
Вага тістової заготовки, кг	0,66	
Форма тістової заготовки	Батоноподібна.	
Спосіб формування виробу	Поділити на заготовки, заокруглити та залишити для релаксації на 5-10 хв. Сформувати заготовки батоноподібної форми, покласти у форми та оздобити манною крупкою.	
Розмір форми	Довжина 30 см, ширина 10 см, висота 10 см.	

Параметри кінцевого вистоювання:		
Температура, °C	33 - 35	
Відносна вологість повітря, %	75 - 80	
Тривалість вистоювання, хв	60 - 80	

Параметри випікання:		
Піч	Подова.	
Температура, °C	Верх 220, низ 200.	
Тривалість, хв	28 - 33	
Парозволоження	10 - 12 с	




Zeelandia



Наші предки добре знали цінність хліба, який не лише доповнював щоденний раціон, а й надовго дарував відчуття ситості. Хліб із цільнозернового борошна та висівками був частиною традиційної культури харчування українців. Ми переосмислили цю традицію, поєднавши її з сучасними технологіями промислового хлібопечення.

Зустрічайте сучасний хліб із цільнозерновим борошном та висівками на натуральній заквасці — із насиченим смаком, виразним ароматом і приємною текстурою.

Подовий Селянський Рута

Тісто:		
60,000	кг	Борошно пшеничне в/г
38,000	кг	Борошно пшеничне цільнозернове
2,000	кг	Аморе Р Італія
0,500	кг	Рута ВІТ
2,000	кг	Висівки пшеничні
2,000	кг	Дріжджі пресовані
2,000	кг	Олія соняшникова
2,000	кг	Сіль
65,000	кг	Вода

Декор:		
7,000	кг	Сід Мікс

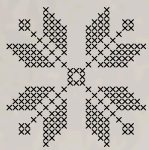
Тісто:	
Тривалість замісу 1 шв., хв	6
Тривалість замісу 2 шв., хв	4 - 6
Температура тіста, °C	27 - 28
Тривалість бродіння тіста, хв	40 - 60
Формування виробу:	
Вага тістової заготовки, кг	0,55 - 0,56
Форма тістової заготовки	Батоноподібна
Спосіб формування виробу	Поділити на заготовки, заокруглити та залишити для релаксації на 5-10 хв. Сформувати заготовки батоноподібної форми, декорувати в зерновій суміші Сід Мікс та покласти в кошики для вистоювання.

Параметри кінцевого вистоювання:	
Температура, °C	34 - 35
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	50 - 60, перед посадкою в піч зробити надрізи.

Параметри випікання:	
Піч	Подова
Температура, °C	Верх 230, низ 200
Тривалість, хв	22 - 25
Парозволоження	10 - 12 с




Zeelandia



За основу нашого зернового хліба ми взяли ідею південних багатозернових перепічок і легендарного Чумацького хліба — хліба простого, поживного та створеного для довгих доріг.

У нашій сучасній рецептурі традиція зустрічається з майстерністю хлібопечення: натуральна закваска, цільні злаки та добірне насіння формують виразний смак, насичений аромат, хрустку скоринку та ніжний, пружний м'якуш.

Булка Чумацький шлях

Аутоліз:

20,000	кг	Борошно пшеничне цільнозернове
20,000	кг	Вода

Тісто:

80,000	кг	Борошно пшеничне в/г
30,000	кг	Живі Зерна Berri
4,000	кг	Аморе Віт Рустік
1,000	кг	Нордікс Супер Нью
1,000	кг	Дріжджі пресовані
2,000	кг	Сіль
45,000	кг	Вода

Аутоліз:

Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 5
Температура води, °C	20 - 25
Тривалість бродіння, хв	30

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	4 (додати 80% рецептурної кількості води)
Тривалість замісу 2 шв., хв	10 (поступово додаючи решту води до стану добре розвиненого клейковинного вікна)
Температура тіста, °C	24 - 26
Тривалість бродіння тіста, хв.	60 - в умовах цеху

Формування виробу:

Вага тістової заготовки, кг	0,5
Форма тістової заготовки	Батоноподібна.
Спосіб формування виробу	Поділити на заготовки, заокруглити та залишити для релаксації на 5-10 хв. Сформувати заготовки, покласти в кошики для вистоювання та помістити в холодильну камеру на 12 - 16 год.

Параметри кінцевого вистоювання:

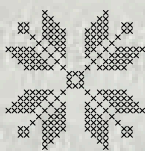
Температура, °C	5
Тривалість вистоювання, хв	12 - 16. Після вистоювання прогріти тістові заготовки до +18°C протягом 40-60 хв. в умовах цеху.

Параметри випікання:

Піч	Подова.
Температура, °C	Верх 230, низ 210.
Тривалість, хв	25 - 30
Парозволоження	10 - 12 с



Zeelandia



На Поліссі добре знали, як розкрити характер жита: частину борошна заварювали окропом, завдяки чому хліб набував насиченого темного кольору, природного солодкуватого смаку та особливої м'якості.

Натхненні цією традицією, ми поєднали класичну житню заварку з натуральною закваскою, зернами, насінням та солодкими родзинками.

Так народився хліб із насиченим зерновим ароматом, м'яким вологим м'якушем і виразним житнім смаком, доповненим делікатною солодкістю родзинок.

Хліб житньо-пшеничний Поліський з журавлиною

Тісто:

50,000	кг	Борошно пшеничне 1 гатунку
50,000	кг	Борошно житнє обдирне
25,000	кг	Живі Зерна Дарк
0,500	кг	Рута ВІТ
10,000	кг	Цукор
10,000	кг	Журавлина в'ялена
4,000	кг	Дріжджі пресовані
2,000	кг	Екстракт житньо-солодовий (темний)
2,000	кг	Альфа Бейс
2,000	кг	Сіль
65,000	кг	Вода

Тривалість замісу	1 шв.,	хв	6 - 8
Тривалість замісу	2 шв.,	хв	2
Температура тіста,	°C		27 - 29
Тривалість бродіння тіста,	хв		40 - 60

Формування виробу:

Вага тістової заготовки,	кг	0,4
Розмір форми		1 л

Параметрикінцевого вистоювання:

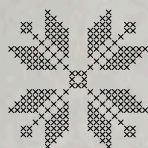
Температура, °C	35 - 38
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	60 - 80

Параметри випікання:

Піч	Ротаційна
Температура, °C	230, через 10хв знизити до 210
Тривалість, хв	25
Парозволоження	10 с




Zeelandia



На Полтавщині гречане борошно здавна було важливою частиною місцевої кухні. З нього готували хліб, перепічки та інші борошняні вироби, цінуючи гречку за її виразний смак і характерний аромат. Натхненні цією традицією, ми створили сучасний гречаний хліб на натуральній заквасці, поєднавши пшеничне та гречане борошно. Закваска допомагає розкрити характер гречки, а повільне визрівання тіста формує м'який, пружний м'якуш, насичений аромат і делікатні горіхові ноти.

Хліб пшенично-житній Гречаний

Тісто:		
80,000	кг	Борошно пшеничне в/г
20,000	кг	Борошно житнє обдирне
15,000	кг	Суміш Гречана Темна
4,000	кг	Олія соняшникова
3,000	кг	Аморе Віт Рустік
3,000	кг	Цукор
2,500	кг	Дріжджі пресовані
2,000	кг	Сіль
1,500	кг	Нордікс Супер Нью
68,000	кг	Вода

Оздоблення:		
3,000	кг	Борошно житнє обдирне

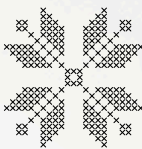
Тісто:		
Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 5	
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8	
Температура тіста, °C	25 - 27	
Тривалість бродіння тіста, хв	30 - 45	

Формування виробу:		
Вага тістової заготовки, кг	0,66	
Спосіб формування виробу	Поділити на заготовки, заокруглити та залишити для релаксації на 5-10 хв. Сформувати заготовки батоноподібної форми та помістити у кошики для вистоювання, попередньо підпилені житнім борошном.	

Параметри кінцевого вистоювання:		
Температура, °C	34 - 35	
Відносна вологість повітря, %	75 - 80	
Тривалість вистоювання, хв	50 - 60, перед випікання зробити надріз.	

Параметри випікання:		
Піч	Подова.	
Температура, °C	Верх 230, низ 210 (після посадки знизити до 200).	
Тривалість, хв	23 - 26	
Парозволоження	10 с	





Подільська земля завжди була щедрою на зерно, а хліб — одним із найважливіших символів достатку та гостинності. Пшеничне зерно ставало основою хліба, а майстерність роботи з тістом визначала його смак, аромат і текстуру. Ми взяли цю просту, але глибоку ідею за основу сучасної рецептури. Пшеничне цілнозернове та вівсяне борошно, соєве борошно, вівсяний солод і натуральна закваска у складі ЛЕКВАРу Білий Сапфір створюють багатий зерновий профіль. Сироп на екстракті пророщених зерен і шипшини додає делікатну солодкість і новий смаковий акцент. У результаті — формовий хліб із м’яким м’якушем, насиченим ароматом зерна та тонкими солодовими нотами.

Бабусин хліб

Тісто:		
80,000	кг	Борошно пшеничне в/г
20,000	кг	Борошно пшеничне цілнозернове
15,000	кг	Леквар Білий Сапфір
3,000	кг	Аморе Р Італія
0,200	кг	Софт ВІТ
2,500	кг	Дріжджі пресовані
2,000	кг	Сіль
60,000	кг	Вода

Тривалість замісу 1 шв., хв	4
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °C	27
Тривалість бродіння тіста, хв	20

Формування виробу:

Вага тістової заготовки, кг	0,460
Форма тістової заготовки	Прямокутна
Розмір форми	довжина - 21 см, ширина - 9 см, висота - 6,5 см

Параметрикінцевого вистоювання:

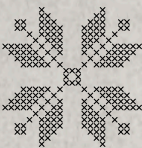
Температура, °C	30
Відносна вологість повітря, %	80
Тривалість вистоювання, хв	60

Параметри випікання:

Піч	Ротаційна
Температура, °C	230-200
Тривалість, хв	26
Парозволоження	10 с



Zeelandia



На Бойківщині, Лемківщині та Закарпатті карачун випікали до зимових свят. Він міг бути хлібиною круглої форми або у вигляді плетеного калача з кількох джгутів.

Ми переосмислили цю традицію у сучасній святковій плетінці: зберегли характерне плетіння та доповнили ніжне тісто ароматною горіховою начинкою. Результат — рум'яна плетінка з м'яким, ніжним м'якушем, насиченим горіховим ароматом і делікатною солодкістю.

Плетінка Карачун

Тісто:

100,000	кг	Борошно пшеничне в/г
0,700	кг	Софт ВІТ
5,000	кг	Сухе молоко 1,5%
1,500	кг	Сіль
4,500	кг	Дріжджі пресовані
15,000	кг	Голден Нектар
10,000	кг	Маргарин 72%
15,000	кг	Яйця
30,000	кг	Вода

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 6
Тривалість замісу 2 шв., хв	8 - 10
Температура тіста, °C	27 - 28
Тривалість бродіння тіста, хв	60

Формування виробу:

Вага тістової заготовки, кг	0,4 (4 шт по 0,1 кг)
Вага начинки на 1 тістову заготовку, кг	0,03
Спосіб формування виробу	Тістові заготовки розкатати, нанести начинку (з розрахунку 0,030 кг на одну заготовку) та закрутити в джгути. Для виробу потрібно джгути сплести (для одного виробу використано 4 джгути) у вигляді плетінки, та сформувати коло.

Параметри кінцевого вистоювання:

Температура, °C	35 - 36
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	70 - 80

Параметри випікання:

Піч	Ротаційна/конвекційна
Температура, °C	180 - 190
Тривалість, хв	25 - 30
Змащування	Змастити меланжем.

Начинка:

Спосіб приготування начинки	Змішати суміш Фесті Горіх з водою в міксері за допомогою бітера на низькій швидкості протягом 3-4 хв. та залишити на 15-20 хв. в умовах цеху для набухання.
-----------------------------	---

Начинка:

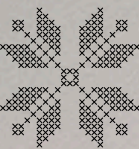
40,000	кг	Фесті Горіх
20,000	кг	Вода

Покриття:

3,000	кг	Яйця кг
0,300		Вода



Zeelandia



Поділля — край, де кукурудзяне зерно стало важливою частиною місцевої хлібної традиції. Особливо на Східному Поділлі та Подністров’ї борошно з кукурудзи використовували для малаю та інших борошняних виробів, поєднуючи його з пшеничним або житнім борошном.

Ми переосмислили цю традицію у сучасному форматі, створивши пшеничний багет із додаванням кукурудзяного борошна та льону.

Багет Подільський з льоном

Тісто:

90,000	кг	Борошно пшеничне в/г
10,000	кг	Суміш Ягеллонська Фрі
15,000	кг	Фієста Маїс
10,000	кг	Льон
2,500	кг	Дріжджі пресовані
1,000	кг	Сіль
75,000	кг	Вода

Тісто:

Тривалість замісу	1 шв., 4 хв
Тривалість замісу	2 шв., 6-8 хв
Температура тіста, °C	24-26
Тривалість бродіння тіста	40 хв

Формування виробу:

Вага тістової заготовки,	0,35 кг
Форма тістової заготовки	Багетна
Спосіб формування виробу	Сформувати виріб довгастої форми (багетної) та викласти на підпилену борошном тканину (французький метод вистоювання багетів). Перед посадкою у піч надрізати заготовки.

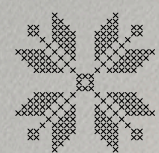
Параметри кінцевого вистоювання:

Температура, °C	20-25 (в умовах цеху)
Тривалість вистоювання, хв	40 - 60

Параметри випікання:

Піч	Подова
Температура, °C	210 низ, 230 верх
Тривалість, хв	18 - 20
Парозволоження	15 с





Галичина має особливу традицію святкової випічки — плетеної, рум'яної та щедрої.

Ми зберегли головне — традиційне плетіння з трьох джгутів — і надали йому сучасного звучання. Натуральна закваска, зернові складники, вівсяний солод, пророщене зерно та екстракт шипшини формують особливий характер цієї рецептури.

Ніжний м'якуш, рум'яна скоринка, насичений зерновий аромат і делікатна природна солодкість створюють сучасний смак із галицьким характером.

Плетінка Галицька Струцля

Опара

40,000	кг	Борошно пшеничне в/г
20,000	кг	Леквар Білий Сапфір
1,500	кг	Дріжджі пресовані
2,000	кг	Аморе Р Італія
20,000	кг	Вода

Тісто

60,000	кг	Борошно пшеничне в/г
1,500	кг	Сіль
12,000	кг	Олія соняшникова
1,500	кг	Нордікс Супер Нью
1,000	кг	Гамма Фреш ВІТ
12,000	кг	Цукор
1,500	кг	Дріжджі пресовані
17,000	кг	Вода

Оздоблення

5,000	кг	Вода
1,000	кг	Цукор
5,000	кг	Кунжут

Формування виробу:

Вага тістової заготовки, кг	0,7 (3 шт по 0,23-0,235)
Форма тістової заготовки	Плетінка
Спосіб формування виробу	3 тістових заготовок сформувати у джгути довжиною до 50 см. З трьох джгутів сформувати плетінку та покласти на листи.

Опара:

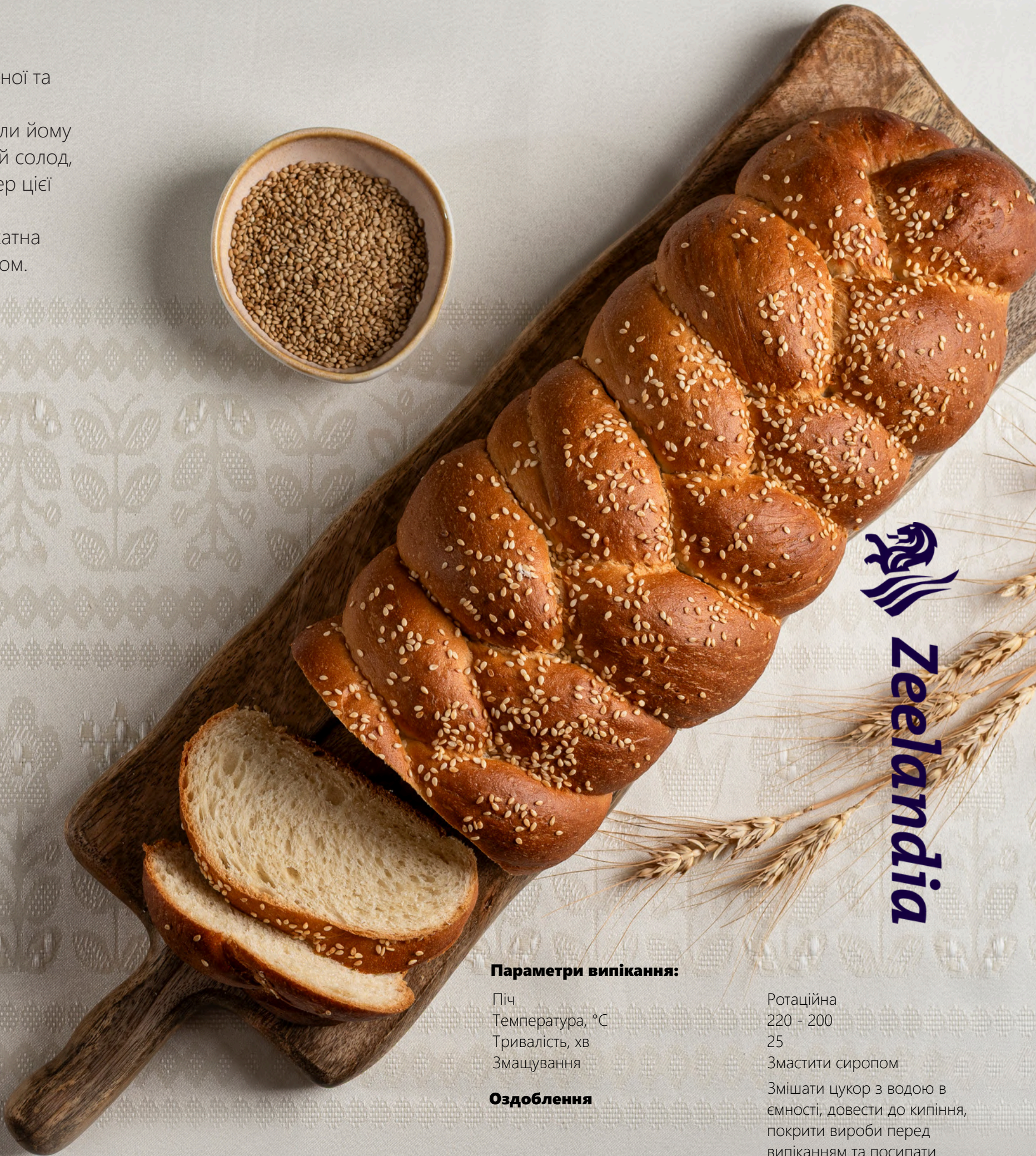
Тривалість замісу 1 шв., хв	6 - 8
Температура опари, °C	26 - 28
Тривалість бродіння опари, хв	90 - 120

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 5
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °C	26 - 28
Тривалість бродіння тіста, хв	15 - 20

Параметри кінцевого вистоювання:

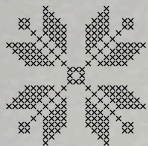
Температура, °C	30 - 32
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	60 - 90



Параметри випікання:

Піч	Ротаційна
Температура, °C	220 - 200
Тривалість, хв	25
Змащування	Змастити сиропом
Оздоблення	Змішати цукор з водою в ємності, довести до кипіння, покрити вироби перед випіканням та посипати кунжутом.





Буковина — край, де кукурудза стала частиною щоденної хлібної традиції. У місцевій кухні кукурудзяне борошно використовували не лише для каш і коржів — етнографічні записи фіксують і кукурудзяний хліб, відомий як «мелайний».

Ми переосмислили цю традицію у сучасній булочці з кукурудзяним борошном. Ніжний м'якуш, легка природна солодкість і виразний аромат кукурудзи створюють теплий зерновий смак, який добре поєднується із сучасними начинками.

Смачний сніданок Фієста

Тісто:

85,000	кг	Борошно пшеничне в/г
15,000	кг	Фієста Маїс
2,000	кг	Аморе Р Італія
0,500	кг	Софт ВІТ
3,000	кг	Дріжджі пресовані
2,000	кг	Сіль
4,000	кг	Цукор
4,000	кг	Сухе молоко 1,5%
10,000	кг	Олія соняшникова
54,000	кг	Вода

Оздоблення:

3,000	кг	Манна крупа
-------	----	-------------

Тривалість замісу 1 шв., хв	4
Тривалість замісу 2 шв., хв	6 - 8
Температура тіста, °C	26 - 27
Тривалість бродіння тіста, хв	40

Формування виробу:

Вага тістової заготовки, кг	0,110
Форма тістової заготовки	кругла
Спосіб формування виробу	Тістові заготовки округлити, обкатати в манній або кукурудзяній крупці та покласти в форму по 4 шт. Накрити силіконізованим пергаментом та покласти зверху лист для випікання.
Розмір форми	ширина - 20 см, довжина - 20 см, висота - 5 см

Параметрикінцевого вистоювання:

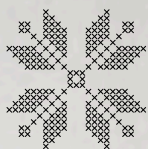
Температура, °C	34 - 36
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	40 - 60

Параметри випікання:

Піч	Ротаційна
Температура, °C	220
Тривалість, хв	25
Парозволоження	10 - 15 с




Zeelandia



Кукурудза давно стала частиною землеробської традиції в гірських господарствах. Ми переосмислили цю локальну культуру в сучасному хлібі, поєднавши кукурудзяне борошно з натуральною закваскою.

У ньому — теплий золотистий колір, насичений аромат стиглої кукурудзи, м’яка природна солодкість і ніжний м’якуш.

Хліб сендвічний Карпатське золото

Тісто:

100,000	кг	Борошно пшеничне в/г
3,200	кг	Дріжджі пресовані
5,000	кг	Цукор
17,000	кг	Фієста Маїс
0,500	кг	Софт ВІТ
6,000	кг	Олія соняшникова
2,000	кг	Сіль
65,000	кг	Вода
6,000	кг	Сухе молоко 1,5%
4,000	кг	Картопляні пластівці

Покриття:

5,000	кг	Тайгермікс
10,000	кг	Вода

Тісто:

Тривалість замісу 1 шв., хв	4 - 5
Тривалість замісу 2 шв., хв	8 - 10
Температура тіста, °C	25 - 27
Вологість тіста, %	39,6 - 40,2
Тривалість бродіння тіста, хв	20 - 30

Формування виробу:

Вага тістової заготовки, кг	0,7
Форма тістової заготовки	батоноподібна
Спосіб формування виробу	Сформувати тістові заготовки у вигляді батону, покласти у форми та нанести покриття за допомогою кондитерського мішка або щітки (з розрахунку на 1 т.з. 45-50 г).
Розмір форми	довжина 30 см, висота 10 см, ширина 10 см

Параметри кінцевого вистоювання:

Температура, °C	33 - 35
Відносна вологість повітря, %	75 - 80
Тривалість вистоювання, хв	70 - 80

Параметри випікання:

Піч	Подова
Температура, °C	верх 220, низ 200
Тривалість, хв	30 - 35
Парозволоження	10 - 12 с

Покриття:

Змішати Тайгермікс з водою (температура води 25-30°C) та перемішати до однорідності. Залишити для набухання на 20-30 хв. в умовах цеху




Zeelandia