Є хліб – буде життя.

Bake 4 Ukraine

1 Samuel 17:1-6

Zeelandia

Хліб Цільнозерновий

Рецептура тіста:

60,000 кг борошно пшеничне в/г
40,000 кг борошно пшеничне цільнозернове
2,800 кг дріжджі пресовані
1,800 кг сіль
3,000 кг олія соняшникова
10,000 кг Аморе Меланж Віт
1,000 кг Нордікс Супер Нью
65,000 кг вода

Спосіб приготування:

Тісто: борошно, поліпшувач Нордікс Супер Нью, сіль та інші сухі інгредієнти перемішати на 1-й шв. тістоміса протягом 1 хв. Додати дріжджі, олію та воду, та замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й шв. та 6-8 хв. на 2-й шв. тістоміса. Температура тіста 27-28°С. Поділити тісто на шматки по 0,460 кг. Заокруглити та покласти на листи. Тривалість вистоювання тістових заготовок 60-90 хв. при температурі 35-37°С та відносній вологості повітря 75-80%.
Параметри випікання:
Перед випіканням на тістових заготовках зробити надрізи. Температура випікання в подовій печі 240°С з подачею пари на початку випікання. Тривалість випікання 20-25 хв.

Хліб Соняшниковий

Рецептура тіста:

80,000 кг	борошно пшеничне вищого гатунку
20,000 кг	борошно житнє обдирне
3,000 кг	дріжджі пресовані
1,800 кг	сіль
3,000 кг	цукор
2,000 кг	олія соняшникова
2,000 кг	Ферменто Форте
2,000 кг	екстракт житньо-солодовий
1,000 кг	Гамма Супер
8,000 кг	насіння соняшника
60,000 кг	вода

Спосіб приготування:

Тісто: борошно, сіль, поліпшувач Гамма Супер та інші сухі інгредієнти перемішати на 1-й шв. тістоміса протягом 1 хв. Додати дріжджі, олію, солодовий екстракт та воду, та замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й шв. та 6-8 хв. на 2-й шв. тістоміса. Температура тіста 27-28°С. Поділити тісто на шматки по 0,460 кг. Заокруглити та покласти на листи. Тривалість вистоювання тістових заготовок 60-90 хв. при температурі 35-37°С та відносній вологості повітря 75-80%.
Параметри випікання:
Перед випіканням на тістових заготовках зробити надрізи. Температура випікання в подовій печі 240°С з подачею пари на початку випікання. Тривалість випікання 20-25 хв.

Хліб Соєвий

Рецептура тіста:

80,000 кг борошно пшеничне вищого гатунку
20,000 кг Панопюс Соя
2,000 кг дріжджі пресовані
2,200 кг сіль
1,000 кг Нордікс Супер Нью
62,000 кг вода

Спосіб приготування:

Тісто: борошно, поліпшувач Нордікс Супер Нью, сіль та інші сухі інгредієнти перемішати на 1-й шв. тістоміса протягом 1 хв. Додати дріжджі та воду, та замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й шв. та 6-8 хв. на 2-й шв. тістоміса. Температура тіста 27-28°С. Поділити тісто на шматки по 0,500 кг. Заокруглити та покласти на листи. Тривалість вистоювання тістових заготовок 60-90 хв. при температурі 35-37°С та відносній вологості повітря 75-80%.

Параметри випікання:

Перед випіканням на тістових заготовках зробити надрізи. Температура випікання в подовій печі 240°С з подачею пари на початку випікання. Тривалість випікання 20-25 хв.

Хліб Пшенично-житній заварний

Рецептура заварки:

3,000 кг	солод житній ферментований
0,500 кг	коріандр мелений
6,000 кг	вода

Рецептура тіста:

80,000 кг	борошно пшеничне першого гатунку
20,000 кг	борошно житнє обдирне
2,500 кг	дріжджі пресовані
1,800 кг	сіль
2,000 кг	цукор
2,000 кг	олія соняшникова
1,000 кг	Альфа Бейс
1,500 кг	Нордікс Супер Нью
58,000 кг	вода

Спосіб приготування:

Заварка: солод та коріандр попередньо заварити водою з температурою 93-95°С та залишити для остигання до температури не вище 35°С орієнтовно протягом 2-3 годин.
Тісто: борошно, поліпшувач Нордікс Супер Нью та інші сухі інгредієнти перемішати на 1-й шв. тістоміса протягом 1 хв. Додати заварку, дріжджі, олію, Альфа Бейс та воду, та замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й шв. та 6-8 хв. на 2-й шв. тістоміса. Температура тіста 27-28°С.
Поділити тісто на шматки по 0,460 кг.
Заокруглити та покласти на листи. Тривалість вистоювання тістових заготовок 60-90 хв. при температурі 35-37°С та відносній вологості повітря 75-80%.
Параметри випікання:
Перед випіканням на тістових заготовках зробити надрізи. Температура випікання в подовій печі 240°С з подачею пари на початку випікання. Тривалість випікання 20-25 хв.

Хліб Пшеничний подовий

Рецептура тіста:

100,000 кг	борошно пшеничне першого гатунку
2,000 кг	дріжджі пресовані
1,800 кг	сіль
2,000 кг	цукор
3,000 кг	олія соняшникова
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
56,000 кг	вода

Спосіб приготування:

Тісто: борошно, поліпшувач Нордікс Супер Нью, сіль, цукор перемішати на 1й шв. тістоміса протягом 1 хв. Додати дріжджі, олію та воду, та замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й шв. та 6-8 хв. на 2-й шв. тістоміса. Температура тіста 27-28°С. Поділити тісто на шматки по 0,460 кг. Заокруглити тістові заготовки та покласти на листи. Тривалість вистоювання тістових заготовок 60-90 хв. при температурі 35-37°С та відносній вологості повітря 75-80%.

Параметри випікання:

Перед випіканням на тістових заготовках зробити надрізи. Температура випікання в подовій печі 240°С з подачею пари на початку випікання. Тривалість випікання 20-25 хв.

Хліб Кукурудзяний

Рецептура тіста:

80,000 кг борошно пшеничне в/г
20,000 кг борошно кукурудзяне грубого помолу
3,000 кг дріжджі пресовані
1,800 кг сіль
5,000 кг цукор
4,000 кг маргарин
2,000 кг Нордікс Супер Нью
52,000 кг вода

Спосіб приготування:

Тісто: борошно, поліпшувач Нордікс Супер Нью, сіль, цукор та інші сухі інгредієнти перемішати на 1-й шв. тістоміса протягом 1 хв. Додати дріжджі, маргарин та воду, та замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й шв. та 6-8 хв. на 2-й шв. тістоміса. Температура тіста 27-28°С. Поділити тісто на шматки по 0,460 кг. Заокруглити та покласти на листи. Тривалість вистоювання тістових заготовок 60-90 хв. при температурі 35-37°С та відносній вологості повітря 75-80%.
Параметри випікання:
Перед випіканням на тістових заготовках зробити надрізи. Температура випікання в подовій печі 230°С з подачею пари на початку випікання. Тривалість випікання 20-25 хв.

Хліб Злаковий

Рецептура тіста:

80,000 кг борошно пшеничне в/г
20,000 кг Круасан 11 злаків
2,500 кг дріжджі пресовані
2,000 кг сіль
2,000 кг цукор
2,000 кг олія соняшникова
1,000 кг Нордікс Супер Нью
56,000 кг вода

Спосіб приготування:

Тісто: борошно, поліпшувач Нордікс Супер Нью, сіль, цукор та інші сухі інгредієнти перемішати на 1-й шв. тістоміса протягом 1 хв. Додати дріжджі, олію та воду, та замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й шв. та 6-8 хв. на 2-й шв. тістоміса. Температура тіста 27-28°С. Поділити тісто на шматки по 0,500 кг. Заокруглити та покласти на листи. Тривалість вистоювання тістових заготовок 60-90 хв. при температурі 35-37°С та відносній вологості повітря 75-80%.
Параметри випікання:
Перед випіканням на тістових заготовках зробити надрізи. Температура випікання в подовій печі 240°С з подачею пари на початку випікання. Тривалість випікання 20-25 хв.

Хліб Висівковий

Рецептура тіста:

92,000 кг	борошно пшеничне в/г
8,000 кг	висівки
2,500 кг	дріжджі пресовані
1,800 кг	сіль
2,000 кг	цукор
2,000 кг	олія соняшникова
2,000 кг	сухе молоко 1,5%
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
58,000 кг	вода

Спосіб приготування:

Тісто: борошно, поліпшувач Нордікс Супер Нью, сіль, цукор та інші сухі інгредієнти перемішати на 1-й шв. тістоміса протягом 1 хв. Додати дріжджі, олію та воду та замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й шв. та 6-8 хв. на 2-й шв. тістоміса. Температура тіста 27-28°С. Поділити тісто на шматки по 0,460 кг. Заокруглити та покласти на листи. Тривалість вистоювання тістових заготовок 60-90 хв. при температурі 35-37°С та відносній вологості повітря 75-80%.

Параметри випікання:

Перед випіканням на тістових заготовках зробити надрізи. Температура випікання в подовій печі 240°С з подачею пари на початку випікання. Тривалість випікання 20-25 хв.

Батон Молочний

Рецептура тіста:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
2,800 кг	дріжджі пресовані
1,600 кг	сіль
4,000 кг	цукор
3,000 кг	олія соняшникова
1,500 кг	сухе молоко 1,5%
2,000 кг	Нордікс Супер Нью
56,000 кг	вода

Спосіб приготування:

Тісто: борошно, поліпшувач Нордікс Супер Нью, сіль, цукор та інші сухі інгредієнти перемішати на 1-й шв. тістоміса протягом 1 хв. Додати дріжджі, олію та воду, та замісити тісто протягом 4 хв. на 1й шв. та 6-8 хв. на 2-й шв. тістоміса. Температура тіста 27-28°С. Поділити тісто на шматки по 0,420 кг та заокруглити. Тривалість попереднього вистоювання 5-7 хв. Тістовим заготовкам надати форму батону та покласти на листи. Тривалість вистоювання тістових заготовок 60-90 хв. при температурі 35-37°С та відносній вологості повітря 75-80%.

Параметри випікання:

Перед випіканням на тістових заготовках зробити надрізи. Батони випікають в подовій печі при температрурі 230°С з подачею пари на початку випікання протягом 20-22 хв.

Батон Ванільний

Рецептура тіста:

100,000 кг	борошно пшеничне в/г
3,000 кг	дріжджі пресовані
1,600 кг	сіль
4,000 кг	цукор
3,000 кг	олія соняшникова
10,000 кг	Крафен 20
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
56,000 кг	вода

Спосіб приготування:

Тісто: борошно, поліпшувач Нордікс Супер Нью, сіль, цукор та інші сухі інгредієнти перемішати на 1-й шв. тістоміса протягом 1 хв. Додати дріжджі, олію та воду, та замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й шв. та 6-8 хв. на 2-й шв. тістоміса. Температура тіста 27-28°С. Поділити тісто на шматки по 0,420 кг та заокруглити. Тривалість попереднього вистоювання тістових заготовок 5-7 хв. Тістовим заготовкам надати форму батону та покласти на листи. Тривалість вистоювання тістових заготовок 60-90 хв. при температурі 35-37°С та відносній вологості повітря 75-80%.

Параметри випікання:

Перед випіканням на тістових заготовках зробити надрізи. Батони випікають в подовій печі при температрурі 230°С з подачею пари на початку випікання протягом 20-22 хв.

T +380 44 592 28 83, E info@zeelandia.ua,
www.zeelandia.ua

Zeelandia