Хапай корисне!

лінійка крафтових хлібів
на цільнозерновому борошні.

ВИСОКИЙ ВМІСТ КЛІТКОВИНИ **6** В 100 Г ПРОДУКТУ

48 НИЗЬКИЙ ГЛІКЕМІЧНИЙ ІНДЕКС

Хліб Bon Matin

Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне цільнозернове
0,200 кг	Суміш Ягеллонська Фрі
0,020 кг	дріжджі пресовані
0,002 кг	сіль
0,100 кг	льон
0,100 кг	журавлина в'ялена
0,950 кг	вода

Спосіб приготування:

Замочування льону:
Залити льон холодною водою (100 г на 300 г) та залишити на 2-3 год.
Тісто:
Замісити тісто згідно рецептури протягом 4 хв. на першій швидкості та 8 хв. на другій швидкості тістоміса. Бродіння тіста 60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто поділити на шматки вагою 0,570 кг. Сформувати заготовки. Остаточне вистоювання 40-50 хв. при температурі 30-32°C та відносній вологості 75-80%.
Параметри випікання:
Подова піч: температура випікання 250-220°C протягом 23-25 хв. з парозволоженням.

ДЖЕРЕЛО ФОСФОРУ **18,5%** ДОБОВОЇ НОРМИ

54 НИЗЬКИЙ ГЛІКЕМІЧНИЙ ІНДЕКС

Хліб Bon Fruit

Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне цільнозернове
0,200 кг	Суміш Ягеллонська Фрі
0,600 кг	Живі зерна Фрутті
0,030 кг	дріжджі пресовані
0,002 кг	сіль
0,100 кг	насіння гарбуза
0,250 кг	родзинки
0,600 кг	вода

Спосіб приготування:

Замочування льону:
Залити льон холодною водою (100 г на 300 г) та залишити на 2-3 год.
Тісто:
Замісити тісто згідно рецептури протягом 4 хв. на першій швидкості та 8 хв. на другій швидкості тістоміса. Бродіння тіста 60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто поділити на шматки вагою 0,570 кг. Сформувати заготовки. Остаточне вистоювання 40-50 хв. при температурі 30-32°C та відносній вологості 75-80%.
Параметри випікання:
Подова піч: температура випікання 250-220°C протягом 23-25 хв. з парозволоженням.

ДЖЕРЕЛО ВІТАМІНУ В1 **15%** ДОБОВОЇ НОРМИ

52 НИЗЬКИЙ ГЛІКЕМІЧНИЙ ІНДЕКС

Хліб Bon Legume

Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне цільнозернове
0,200 кг	Суміш Ягеллонська Фрі
0,600 кг	Живі зерна Веггі
0,100 кг	Сідмікс Керрот
0,025 кг	дріжджі пресовані
0,005 кг	сіль
0,750 кг	вода

Спосіб приготування:

Тісто:
Замісити всі інгредієнти згідно рецептури протягом 4 хв. на першій швидкості та 6-7 хв. на 2-ій швидкості. В кінці замісу додати Сідмікс Керрот. Бродіння тіста 50-60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.Тісто поділити на шматки вагою 0,570 кг. Сформувати заготовки. Остаточне вистоювання 40-50 хв. при температурі 35-37°С та відносній вологості 70-75%.
Параметри випікання:
Подова піч: температура випікання 250-220°С протягом 23-25 хв. з парозволоженням.

ДЖЕРЕЛО ВІТАМІНІВ В1, Е 6

В 100 Г ПРОДУКТУ

53 НИЗЬКИЙ ГЛІКЕМІЧНИЙ ІНДЕКС

Хліб Bon Noir

Рецептура тіста:

1,000 кг	борошно пшеничне цільнозернове
0,200 кг	Суміш Ягеллонська Фрі
0,500 кг	Живі зерна Дарк
0,005 кг	сіль
0,030 кг	дріжджі пресовані
0,700 кг	вода

Спосіб приготування:

Тісто:
ЗЗамісити всі інгредієнти згідно рецептури протягом 4 хв. на першій швидкості та 6-7 хв. на 2-ій швидкості. Бродіння тіста 50-60 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто поділити на шматки вагою 0,570 кг. Сформувати заготовки. Остаточне вистоювання 40-50 хв. при температурі 35-37°С та відносній вологості 70-75%.
Параметри випікання:
Подова піч: температура випікання 250-220°С протягом 23-25 хв. з парозволоженням.

Не потрібно обирати
між смаком і користю!

Хапай Корисне!

І смачно, і корисно!

T 044 592 28 83, info@zeelandia.ua
www.zeelandia.ua

Zeelandia