

Український гостинець

# ХЛІБ

Смачні гостинці з різних регіонів України

**Смаки різних  
регіонів України**

**Житні хліба**

**Різні текстури**

**Регіональні родзинки**

**Зроблений з душею**



***Zeelandia***







## Багет житній хрумкіт

### Рецептура:

Тісто:

80,000 кг борошно

пшеничне в/г

20,000 кг борошно житнє

обдирне

20,000 кг ЛЕКВАР Житній

10,000 кг суміш Яггелонська

Фрі

5,000 кг Браун Нектар

2,000 кг дріжджі пресовані

1,800 кг сіль

2,000 кг олія соняшникова

65,000 кг вода

### Спосіб приготування:

Тісто: змішати всі інгредієнти разом, додавши 90 % рецептурної кількості води (температура води 7-10°C), Наприкінці замісу поступово додати решту води. Загальний заміс тіста: 4 хв. на першій швидкості та 8-10 хв. на другій швидкості. Температура тіста 24-26°C. Бродіння тіста 70 хв. в умовах цеху з однією обминкою через 40 хв. Поділити тісто на шматки потрібної ваги, сформувати у вигляді багетів. Покласти заготовки на підпилену борошном тканину для кінцевого вистоювання та накрити тканиною (французський метод). Кінцеве вистоювання протягом 20-30 хв. в умовах цеху. Перед посадкою в піч зробити надрізи.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання верх 230°C, низ 210°C протягом 18 хв. (залежить від маси тістової заготовки). Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі.



## Хліб Куршевель

### Рецептура:

Тісто:

80,000 кг борошно пшеничне в/г

20,000 кг борошно житнє обдирне

1,500 кг Нордікс Супер Нью

20,000 кг ЛЕКВАР Житній

5,000 кг Браун Нектар

2,500 кг дріжджі пресовані

1,800 кг сіль

3,000 кг олія соняшникова

65,000 кг вода

Наповнювач 1:

2,000 кг пажитнік цілий

Наповнювач 2:

10,000 кг Сирі Голландський 45%

Декор:

2,000 кг кунжут

### Спосіб приготування:

Наповнювач: пажитник попередньо відварити у воді протягом 5 хв. та охолодити. Воду, що лишилася після відварювання, використати в тісто.

Тісто: замісити тісто: 4 хв. на 1-ій швидкості та 10 хв. на 2-ій швидкості тістоміса (воду додавати поступово). В кінці замісу додати сир. Температура тіста 24-26°C. Бродіння тіста 90 хв. в умовах цеху з двома обминками через кожні 30 хв. Після бродіння сформувати тістові заготовки довільної форми вагою 0,570 кг. Остаточне вистоювання 40-60 хв. при температурі 30-32°C та відносній вологості 85%. Перед випіканням зробити надріз уздовж.

Параметри випікання:

Подова піч: температура 240-220°C протягом 30 хв. з парозволоженням на початку випікання.



## Хліб Одеса-мама

### Рецептура:

Тісто:

40,000 кг борошно пшеничне в/г

60,000 кг борошно житнє обдирне

30,000 кг ЛЕКВАР Житній

2,000 кг Альфа Бейс

10,000 кг Браун Нектар

8,000 кг цукор

3,000 кг дріжджі пресовані

1,800 кг сіль

2,000 кг олія соняшникова

62,000 кг вода

Наповнювач:

8,000 кг журавлина в'ялена

4,000 кг горіх грецький

7,000 кг курага

8,000 кг родзинки

### Спосіб приготування:

Заміс тіста: 5 хв. на 1-й швидкості та 3 хв. на 2-й швидкості тістоміса, без додавання Нектару, до розвинення клейковинового каркасу. Потім додати Нектар та місити на 2-й швидкості 2-3 хв. В кінці замісу додати сухофрукти. Температура тіста 28°C. Бродіння тіста 30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто поділити на шматки та надати їм бажаної форми. Заготовки декорувати насінням соняшника і покласти у форми, із розрахунку 0,500 кг на 1 л форми. Остаточне вистоювання 60-75 хв. при температурі 35°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:

Температура випікання в подовій печі 240-220°C протягом 25-30 хв. (в залежності від конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки), з парозволоженням на початку випікання.



## Хліб Шляхетний

### Рецептура:

Тісто:

85,000 кг борошно пшеничне в/г

15,000 кг борошно житнє обдирне

6,000 кг Браун Нектар

1,000 кг пекарський порошок

2,200 кг сіль

5,000 кг дріжджі пресовані

5,000 кг олія соняшникова

5,000 кг екстракт житньо-солодовий темний

0,200 кг коріандр мелений

1,000 кг Норідкс Супер Нью

50,000 кг вода

Декор:

7,000 кг Сід мікс

### Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто до однорідної консистенції згідно рецептури. Загальний заміс тіста: 4 хв. на 1-й швидкості та 6-8 хв. на 2-й швидкості тістоміса.

Температура тіста 24-26°C. Поділити тісто на шматки потрібної ваги та сформувати тістові заготовки бажаної форми. Декорувати Сід Міксом та викласти на листи. Кінцеве вистоювання 60-80 хв. (залежно від маси тістової заготовки). при температурі 30°C та відносній вологості 75%. Перед випіканням зробити 4-5 наколи для декору.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання верх 220°C, низ 210°C протягом 20-22 хв. (залежить від маси тістової заготовки) з подачею пари на початку випікання.

Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі.



## Хліб

### Швейцарський

#### Рецептура:

Тісто:

60,000 кг борошно  
пшеничне в/г

40,000 кг борошно житнє  
обдирне

25,000 кг ЛЕКВАР Житній

15,000 кг Браун Нектар

2,500 кг дріжджі пресовані

2,400 кг сіль

1,000 кг екстракт житньо-  
солодовий темний

1,000 кг Рута Рай

2,000 кг Альфа Бейс

0,200 кг кориандр мелений

58,000 кг вода

#### Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто до однорідної консистенції згідно рецептури. Загальний заміс тіста: 5 хв. на 1-й швидкості та 5-7 хв. на 2-й швидкості.

Температура тіста 26-28°C. Тривалість бродіння тіста 20-30 хв. Поділити тісто на шматки потрібної ваги (0,450 кг тіста на форму 1,300 л).

Декорувати Сід Міксом та покласти у форми.

Кінцеве вистоювання 60-80 хв. (залежно від маси тістової заготовки). при температурі 35°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання верх 230°C, низ 210°C протягом 20-22 хв. (залежить від маси тістової заготовки) з подачею пари на початку випікання. Час випікання може змінюватися в залежності від температурного режиму та конструктивних особливостей печі.





# Хліб Крафтяр

## Рецептура:

Тісто:

- 75,000 кг борошно пшеничне в/г
- 25,000 кг борошно житнє обдирне
- 6,000 кг Браун Нектар
- 2,300 кг сіль
- 2,000 кг Нордікс Супер Нью
- 15,000 кг ЛЕКВАР Житній
- 30,000 кг Живі зерна Дарк
- 2,500 кг дріжджі преосвані
- 61,000 кг вода

## Спосіб приготування:

Тісто: з'єднати всі інгредієнти та замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й швидкості та 6-8 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 27-28°C. Вологість тіста 43,4%. Бродіння тіста 30-40 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

Тісто поділити на заготовки вагою 0,670 кг, заокруглити та покласти швом донизу в кошики для вистоювання круглої форми. Остаточне вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:

Подова піч: температура випікання верх 230°C, низ 210°C, тривалість 23-27 хв. з подачею пари на початку випікання. Параметри випікання можуть змінюватись в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.



## Булочки солодові

### Рецептура:

Тісто:

100,000 кг борошно  
пшеничне в/г

2,000 кг сіль

6,000 кг Браун Нектар

1,500 кг Норідкс Супер Нью

25,000 кг ЛЕКВАР Житній

2,500 кг дріжджі пресовані

43,000 кг вода

Декор:

3,000 кг Сід Мікс

### Спосіб приготування:

Тісто: з'єднати всі інгредієнти та замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й швидкості та 6-8 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 27- 28°C. Вологість тіста 40,0%. Бродіння тіста 10-15 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто поділити на заготовки вагою 0,080 кг, заформувати. Остаточне вистоювання 50-60 хв. при температурі 35-36°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: температура випікання 230°C протягом 8-10 хв. з подачею пари. Параметри випікання можуть змінюватись в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.



## Хліб Оулу

### Рецептура:

Заварка:

10,000 кг борошно житнє обдирне  
5,000 кг Аромальт Дарк  
5,000 кг екстракт житньо-солодовий  
темний  
40,000 кг вода

Тісто:

30,000 кг борошно пшеничне в/г  
60,000 кг борошно житнє обдирне  
35,000 кг Браун Нектар  
1,500 кг Альфа Бейс  
3,000 кг дріжджі преосвані  
2,200 кг сіль  
30,000 кг вода

Покриття:

1,000 кг Браун Нектар  
1,000 кг вода

### Спосіб приготування:

Заварка: борошно житнє, Аромальт Дарк, екстракт-житньо солодовий заварити водою температура 95°C. Залишити остигати 4-6 год.

Тісто: до заварки додати всі інгредієнти згідно рецептури. Замісити тісто 4 хв. на 1-ій швидкості та 6 хв. на 2-ій швидкості тістоміса. Температура тіста 27-28°C. Тривалість попереднього вистоювання 20 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення. Тісто поділити на шматки вагою 0,300 кг та викласти у форми. Остаточне вистоювання провести при температурі 34-36°C протягом 60-80 хв.

Параметри випікання:

Ротаційна піч: випікати при t 230-220°C протягом 24 хв.

Покриття: Браун Нектар розвести з кип'яченою водою та покрити гарячі вироби.



## Чіабатта житня

### Рецептура:

Тісто:

80,000 кг борошно

пшеничне в/г

20,000 кг борошно житнє  
обдирне

20,000 кг ЛЕКВАР Житній

1,000 кг Рута Рай

1,000 кг клековина пшенична

2,500 кг дріжджі пресовані

1,800 кг сіль

3,000 кг олія соняшникова

65,000 кг вода

### Спосіб приготування:

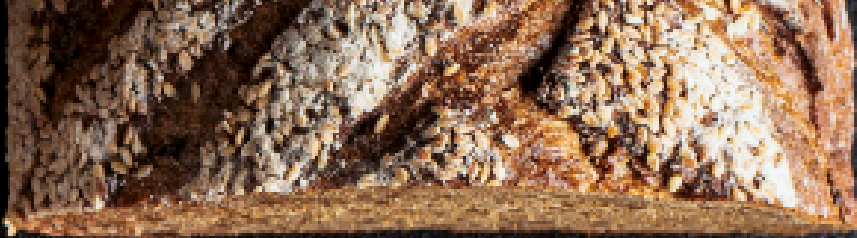
Тісто: з'єднати всі інгредієнти та замісити тісто протягом 4 хв. на 1-й швидкості та 8 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Бродіння тіста 90 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.

Через 45 хв. зробити обминання. Тісто поділити на шматки прямокутної форми вагою по 0,200 кг та покласти на листи для остаточного вистоювання. Остаточне вистоювання проводити протягом 20 хв. при температурі 32°C та відносній вологості повітря 75-80%.

Параметри випікання:

Подова піч: 250-240°C протягом 18-20 хв. з парозволоженням на початку випікання.

Ротаційна піч: 240-220°C протягом 15-18 хв. з парозволоженням на початку випікання.



## Хліб Фенугрек

### Рецептура:

Тісто:

80,000 кг борошно

пшеничне в/г

20,000 кг борошно житне

обдирне

1,500 кг Нордікс Супер Нью

20,000 кг ЛЕКВАР Житній

5,000 кг Браун Нектар

2,500 кг дріжджі пресовані

1,800 кг сіль

3,000 кг олія соняшникова

65,000 кг вода

Наповнювач:

2,000 кг пажитник цілий

### Спосіб приготування:

Наповнювач: пажитник попередньо відварити у воді протягом 5 хв. та охолодити. Воду, що лишилася після відварювання, використати в тісто.

Тісто: замісити тісто: 4 хв. на 1-ій швидкості та 10 хв. на 2-ій швидкості тістоміса (воду додавати поступово). Температура тіста 24-26°C. Бродіння тіста 90 хв. в умовах цеху з двома обминками через кожні 30 хв. Після бродіння сформувати тістові заготовки довільної форми вагою 0,570 кг. Остаточне вистоювання 40-60 хв. при температурі 30-32°C та відносній вологості 85%. Перед випіканням зробити поздовжній надріз.

Параметри випікання:

Подова піч: 240-220°C протягом 25 хв. з парозволоженням на початку випікання.



## Хліб Трипільський

### Рецептура:

Тісто:

60,000 кг борошно пшеничне в/г

25,000 кг борошно житнє обдирне

15,000 кг Бородіно мікс

20,000 кг Браун Нектар

5,000 кг екстракт житньо-солодовий темний

3,500 кг дріжджі пресовані

2,000 кг сіль

60,000 кг вода

### Спосіб приготування:

Тісто: замісити тісто до однорідної консистенції згідно рецептури.

Температура тіста 27°C. Тривалість попереднього бродіння 30 хв. (в умовах цеху, уникаючи завітрення). Тісто поділити на шматки та надати їм бажаної форми. Остаточне вистоювання проводити при температурі 35-38°C протягом 60-80 хв. (залежить від маси тістової заготовки). Рекомендована маса тістової заготовки 0,430 кг на 1 л форми.

Параметри випікання:

Температура випікання 240-210°C, з парозволоженням на початку випікання.

Тривалість випікання 25-30 хв. (в залежності від конструктивних особливостей печі та маси тістової заготовки).



**Смачні гостинці з різних регіонів  
України.**

T 044 592 28 83  
**[www.zeelandia.ua](http://www.zeelandia.ua)**



***Zeelandia***