

ЖИТНІЙ СМАК

Без
житнього
борошна

4 ТОП-
рецептури

**ДОЛАЄМО
ВИКЛИКИ**

keepexploring.



Смак, народжений із солоду.

ЖИТО Є



Новий підхід до традиційного смаку

Цей каталог об'єднує унікальні рецептури **хлібів**, створених **без застосування** житнього борошна у звичному вигляді, але з характерною для житніх хлібів смако-ароматикою та притаманною м'якушкою. Основу смаку, аромату та структури цих виробів формують інші компоненти - житні заварки, солодовий сироп, житній солод або суміш для приготування житньо-пшеничних сортів хліба. Ми **зберігаємо** характерний глибокий профіль житнього хліба, водночас відкриваючи **нові технологічні рішення**, які дозволяють досягти **стабільної якості**, покращеного терміну зберігання і **виразного аромату** без додавання житнього борошна.

Усі рецептури розроблені з урахуванням потреб **сучасного** виробництва - зручні у впровадженні, **адаптовані** до промислових умов і з акцентом на **натуральність** інгредієнтів.

Запрошуємо ознайомитися з колекцією і знайти свою формулу **солодового** хліба нового покоління.

Хліб

Чорна перлина

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
25,000 кг	Леквар Чорна Перлина
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
2,500 кг	Дріжджі пресовані
2,000 кг	Сіль
5,000 кг	Браун Нектар
2,000 кг	Олія соняшникова
48,000 кг	Вода

Тісто:

- Замісити тісто: 4 хв. на 1-й швидкості та 6-8 хв. на 2-й швидкості тістоміса. Температура тіста 26-28°C.
- Бродіння тіста 20-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.
- Тісто поділити на заготовки вагою 0,610 кг та сформувати у вигляді батону (за бажанням декорувати Сід Міксом).
- Покласти у форми з лози. Остаточне вистоювання 50-60 хв. при температурі 35°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:

- Подова піч: верх 230°C, низ 210°C, тривалість 24-27 хв., з парозволоженням на початку випікання.
- Тривалість випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.



ЛЕКВАР Чорна Перлина містить заварку з житнього борошна, яка надає виробу самобутньої смакоароматики.

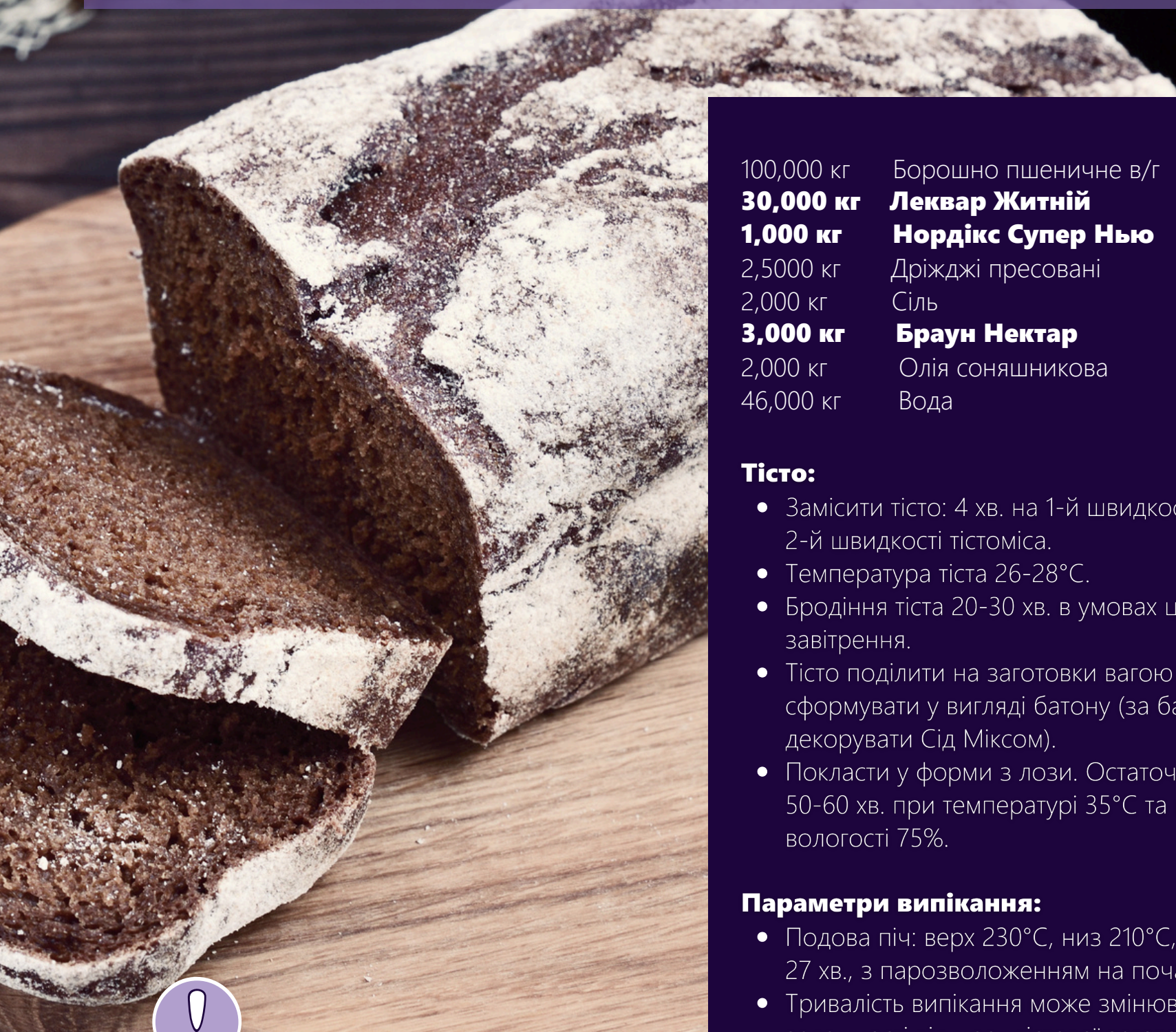
Браун Нектар - це темний цукрово-солодовий сироп для житніх та заварних сортів ХБВ. Забезпечує розкішно-соковиту текстуру, подовжує свіжість, підсилює смак в натуральний спосіб.

Нордікс Супер Нью - поліпшувач для покращення низьких хлібопекарських властивостей борошна.



Хліб заварний

Сутінки



100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
30,000 кг	Леквар Житній
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
2,5000 кг	Дріжджі пресовані
2,000 кг	Сіль
3,000 кг	Браун Нектар
2,000 кг	Олія соняшникова
46,000 кг	Вода

Тісто:

- Замісити тісто: 4 хв. на 1-й швидкості та 6-8 хв. на 2-й швидкості тістоміса.
- Температура тіста 26-28°C.
- Бродіння тіста 20-30 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.
- Тісто поділити на заготовки вагою 0,610 кг та сформувати у вигляді батону (за бажанням декорувати Сід Міксом).
- Покласти у форми з лози. Остаточне вистоювання 50-60 хв. при температурі 35°C та відносній вологості 75%.

Параметри випікання:

- Подова піч: верх 230°C, низ 210°C, тривалість 24-27 хв., з парозволоженням на початку випікання.
- Тривалість випікання може змінюватися в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.



Леквар Житній містить:

- заварку на житньому борошні, ферментованому житньому солоді, житньо-солодовому екстракті, патоці та мелясі;
- закваску.
- Дозволяє виробляти заварні сорти хліба прискореним способом.

Хліб

Балтійський

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
2,000 кг	Сіль
5,000 кг	Браун Нектар
2,500 кг	Дріжджі пресовані
63,000 кг	Вода
20,000 кг	Балтійський Мікс

Тісто:

- Замісити тісто протягом: 4-6 хв. на 1-ій швидкості та 6-7 хв. на 2-ій швидкості тістоміса.
- Рекомендована температура тіста 26-28°C.
- Тривалість бродіння тіста 20-25 хв в умовах цеху, уникаючи завітрення.
- Тісто поділити на заготовки вагою 0,61 кг, сформувати у вигляді батону, покласти на листи для вистоювання.
- Кінцеве вистоювання: 45-60 хв. при температурі 34-36°C та відносній вологості 70-75%

Параметри випікання:

- Подова піч: температура випікання 230-200°C протягом 24-26 хв. з парозволоженням.
- Ротаційна піч: температура 220-200°C протягом 23-25 хв. з парозволоженням.



Балтійський Мікс - суміш для приготування ароматних заварних сортів хліба та хлібобулочних виробів із темним, вологим м'якушем та житньо-солодовим смаком.

- Спрощує технологічний процес виробництва заварного хліба: з 4-х та 3-х фазного до 1-фазного.
- Дозволяє виробляти класичний Бородинський хліб прискореним методом, без заварювання.

Батон Солодовий

100,000 кг	Борошно пшеничне в/г
1,800 кг	Сіль
3,000 кг	Цукор
1,000 кг	Нордікс Супер Нью
2,000 кг	Олія соняшникова
55,000 кг	Вода
2,200 кг	Дріжджі пресовані
4,000 кг	Аромальт Темний

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.
- Бродіння тіста 10-15 хв. в умовах цеху, уникаючи завітрення.
- Тісто поділити на заготовки вагою 0,560 кг, сформувати у вигляді батона.
- 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 протягом 22-25 хв. з подачею пари.
- Параметри випікання можуть змінюватись в залежності від маси тістової заготовки, температурних режимів та конструктивних особливостей печі.



Нордікс Супер Нью дозволяє поліпшити стабільність тіста та запобігає руйнуванню його структури.

Аромальт Темний - суха суміш на основі солодового борошна для підсилення темного забарвлення м'якушу та надання хлібобулочним виробам солодового смаку та аромату.