



Заварка® Classic

Описание на продукта:

Професионален премикс от варено пълнозърнесто ръжено брашно, малцово брашно и пълнозърнеста ръжена квас. Предназначен е за производство на широка гама от хлябове с ръжено и пшенично брашно.



Основни характеристики на хлябовете направени с Inventis Zavarka Classic:

- Хрупкава коричка
- Умерена влажност на средината, отворена структура
- Сладко-кисел вкус
- Аромат на добре ферментирал квас с плодови нотки

Няма необходимост от добавяне на консерванти при съхранение в рамките на 3-5 дни /при рецепта с 40% добавена Inventis Zavarka Classic/.



показатели на хляб със Заварка® Classic 40%

Дозировка	Добавете 20 – 40% от Inventis Zavarka Classic към вашата рецепта.
Съставки	Вода, ръжен квас (пълнозърнесто ръжено брашно, вода, ръжено брашно, сол), ръжено брашно, ечемично малцово брашно, глюкозен сироп, сол.
Съхранение	Съхранявайте на сухо и прохладно място. След отваряне на опаковката – съхранявайте при температура 2 – 4°C и използвайте в рамките на 2 седмици.

Рецепта за Беларуски хляб

СЪСТАВКИ	ГРАМАЖ	%
Било брашно	2,000	100
Inventis Zavarka Classic	800	40
Свежа мая	2,50	2,5
Захар	40	2,0
Вода	1,300	65

Замесване	6 + 4 мин
Температура на тестото	26 – 28°C
Почивка	20 – 30 мин
Разделяне	450 – 550 г
Оформяне	виж снимката
Крайна ферментация	50 – 60 мин. / 35°C
Изпичане	30 – 35 мин. / 220 – 200°C

Сензорно описание

- 👁️ на селски хляб, светла средина с неравномерна структура
- 👂 мека, влажна средина
- 👃 хрупкава, гукаща кора на селски хляб
- 👃 доминиращ аромат на пшеница, комбиниран с малцови и леко кисели нотки, които стават по-силни към края

Заварка® Classic

Рецепта за Чабата АРТИЗИАН

СЪСТАВКИ	ГРАМАЖ	%
Било брашно	2,000	100
Inventis Zavarka Classic	400	20
Свежа мая	40	2,0
Сол	24	1,2
Подобрител Magimix FROZEN+	30	1,5
Вода	1,400	70

Замесване	5 + 10 мин
Температура на тестото	24 – 26°C
Първоначална ферментация	90 – 120 мин
Разделяне	150 – 200 г
Оформяне	правилна форма
Крайна ферментация	60 – 90 мин / 28 – 32 °C
Изпичане	12-16 мин / 250-230 °C с лека пара

Сензорно описание

- 👁️ златна коричка и светла средина с неравномерна структура
- 👂 еластична, влажна средина
- 👃 хрупкава кора на селски хляб
- 👃 малцов и леко кисел вкус, зрял пшеничен кисел
- 👃

Рецепта за Селска багета

СЪСТАВКИ	ГРАМАЖ	%
Било брашно	2,000	100
Inventis Zavarka Classic	1000	50
Свежа мая	60	3
Вода	1,120	56

Замесване	4 + 8 мин
Почивка	10 – 15 мин
Разделяне	300 г
Крайна ферментация	70 – 80 мин / 35 °C, 75%
Изпичане	18-20 мин / 250-210 °C с лека пара

Сензорно описание

- 👁️ коричка на селски хляб, с неравномерна структура
- 👂 топла се текстура
- 👃 хрупкава кора
- 👃 доминиращ аромат на пшеница, комбиниран с малцови и леко кисели нотки, които стават по-силни към края

