


LIVENDO®


LIVENDO®

TAM BUĞDAY
SIVI EKŞİSİ

 YERLİ
ÜRETİM



EKŞİ AROMALI EKMEK ÜRETİMİNE ÖZEL

TAM BUĞDAY SIVI EKŞİSİ



TAM BUĞDAY SIVI EKŞİSİ İLE TARİFLER



- Livendo Tam Buğday Sıvı Ekşisi, tam buğday unundan elde edilmiş bir deaktif sıvı ekşi hamurdur.
- Direkt prosesler, uzun fermantasyon prosesleri, kontrollü fermantasyonlar gibi tüm fırıncılık proseslerine uyumludur.

- Deaktif olması yani canlı organizma aktivitesinin ortadan kaldırılmış olması sayesinde uzun bir raf ömrüne sahiptir.
- Deaktif ekşi hamurlar, doğal ekşi hamur bakterileri ile fermente edilmiş undan oluşur.
- Yerli üretimdir.

PRATİK VE HIZLI

Livendo Tam Buğday Sıvı Ekşisi, kullanıma hazır bir üründür. Seri üretim yapan noktalarda bile uzun fermantasyon sürelerini ortadan kaldırarak ekşi hamur ekmeği üretebilme imkanı sağlar. Sıvı formda olduğu için hamura kolaylıkla ve homojen olarak dağılır.

UYUMLU VE KOLAY

Fırınızda mevcut üretim şeklinde değişiklik yapmanıza gerek yoktur, Livendo Tam Buğday Sıvı Ekşisi tüm proseslere uyumludur. Ayrıca uzun raf ömrü ve saklama koşullarında kolaylık sağlar. Oda sıcaklığında muhafaza edilebilir.

STANDART AROMA VE KOKU

Livendo Tam Buğday Sıvı Ekşisi, her bir üretimde veya un paçalında kendine has aynı standart aromada, kokuda ve görüntüde ekşi hamur ekmekleri üretmenizi sağlar. Böylece müşterilerinize her defasında aynı standart kalitede ve lezzette ekşi hamur ekmekleri sunabilirsiniz.

TÜKETİCİ FAYDALARI:

Ekmekte farklı aromalar veya çeşitlilik arayan müşterileriniz, Livendo ile yapılmış ürünlerde istedikleri kalitede ekmeklere ulaşacaklar. Yoğun aroması, hissedilir kokusu ile tatmin edici bir lezzet deneyimi sunar. Ayrıca ekmeğin bayatlamasını geciktirir ve israfı önlemeye yardım eder.

KULLANIM DOZAJI

Reçeteye veya istenen aroma yoğunluğuna göre un ağırlığının %1 ila %5'i oranında kullanılabilir. (100 kg un için 1 ila 5 kg).

KULLANIM ŞEKLİ

Livendo Tam Buğday Sıvı Ekşi'yi hamura direkt olarak ilave edebilirsiniz.

AMBALAJ ŞEKLİ

Gıdaya uygun HDPE bidon içerisinde 5kg.

SAKLAMA KOŞULLARI

Serin ve kuru yerde (maksimum 25 °C), orijinal ambalajı içerisinde saklayınız. Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 6 aydır.

İÇİNDEKİLER

Su, tam buğday unu, tuz, çavdar maltı unu, ekşi hamur bakterisi ve mayaları, stabilizatör (xanthan gum).

TRABZON EKMEĞİ :

İÇİNDEKİLER

Buğday unu	100 %	20 kg
Su	61 %	12 kg
Tuz	1,5 %	0,3 kg
Yaş maya	2 %	0,4 kg
Ekmek Geliştirici	0,1%	0,02 kg
Livendo Tam Buğday Sıvı Ekşisi	5 %	1 kg

HAZIRLANIŞI

- Yoğurma: Spiral mikser 8 + 3 dk
- Hamur ısı: 25 - 26°C
- Dinlendirme: 90 dk (60. dakikada kat verilir)
- Kesme: 700 g
- Şekil verme: Yuvarlak. Bağlama için, yoğurulan hamurdan 200g kadar alınıp 4°C bekletilir. Un ile hamur iyice sıkıştırılıp kuşak yapılır. Pişirmeden önce hamurların ortasına bağlanır.
- Fermantasyon: 28°C'de, %70 nemde 90 dk
- Pişirme: 240°C'de 35 dk (matador fırın). 5 dk sonra alt 210°C'ye, üst 220°C'ye düşürülür.

KÖY EKMEĞİ :

İÇİNDEKİLER

Buğday unu	70 %	14 kg
Tam buğday unu	20 %	4 kg
Çavdar unu	10 %	2 kg
Toplam Un	100 %	20 kg
Su	63 %	12,6 kg
Tuz	1,5 %	0,3 kg
Yaş maya	2,5 %	0,5 kg
Ekmek geliştirici	0,1%	0,02 kg
Livendo Tam Buğday Sıvı Ekşisi	5 %	1 kg

HAZIRLANIŞI

- Yoğurma: Spiral mikser 3 + 8 dk
- Hamur ısı: 25°C
- Dinlendirme: 15 dk
- Kesme: 350 g / 700 g
- Şekil verme: Yuvarlak
- Son fermantasyon: 28°C'de, %70 nemde 90 dk
- Pişirme: 230°C'de 30-35 dk (matador-katlı fırın)

**BAKING
CENTER™**

Ürünlerimiz ile ilgili daha detaylı bilgi için **0216 508 11 10** numaralı hattımızdan Baking Center uzmanlarımız ile iletişime geçebilirsiniz.