




LIVENDO®

**BAKING
CENTER**

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


LIVENDO®

SIVI EKŞİ
SERİSİ



EKŞİ AROMALI EKMEK ÜRETİMİNE ÖZEL



LIVENDO

SIVI EKŞİ SERİSİ



- Livendo Sıvı Ekşi Serisi ile isterseniz **Tam Buğday, Çavdar Ekşisi, ve Durum Ekşisi** aromalı ekmekleri kolayca yapabilirsiniz.
- 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 üretilmiştir.**



PRATİK VE HIZLI

Livendo Sıvı Ekşi Serisi, 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

Fırınıızda mevcut üretim şeklinde değişiklik yapmanıza gerek yoktur. Livendo Sıvı Ekşi Serisi tüm proseslere uyumludur. Ayrıca uzun raf ömrü ve saklama koşullarında kolaylık sağlar. Oda sıcaklığında muhafaza edilebilir.



STANDART AROMA VE KOKU

Livendo Sıvı Ekşi Serisi, 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.



LIVENDO

SIVI EKŞİLİ TARİFLER



TAM BUĞDAY SIVI EKŞİLİ TRABZON EKMEĞİ:

İÇİNDEKİLER

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

* Un kalitesine bağlı olarak reçeteye ekme geliştirici ilave edebilirsiniz.

HAZIRLANIŞI

- Yoğurma: Spiral mikserde 3 + 8 dk
- Hamur ısı: 25 - 26°C
- Dinlendirme: 90 dk (60. dakikada kat verilir)
- Kesme: 700 g
- Şekil verme: Yuvarlak. Bağlama için, yoğurulan hamurdan 200 g 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.



ÇAVDAR SIVI EKŞİLİ KÖY EKMEĞİ:

İÇİNDEKİLER

Buğday unu	% 100	20 kg
Su	% 60	12 kg
Tuz	% 1,5	0,3 kg
Yaş Maya	% 3	0,6 kg
Livendo Çavdar Sıvı Ekşisi	% 5	1 kg

* Un kalitesine bağlı olarak reçeteye ekme geliştirici ilave edebilirsiniz.

HAZIRLANIŞI

- Yoğurma: Spiral mikser 2 + 8 dk
- Hamur ısı: 23 - 25°C
- Dinlendirme: 30 dk
- Kesme: 800 gr
- Ara dinlendirme: 10 dk
- Şekil verme: Yuvarlak, baston
- Fermantasyon: 28°C'de, %70 nemde 100-120 dk
- Pişirme: 25-30 dk (250°C'de başlayıp 210°C'ye düşürülür - taban fırın)

YENİ



DURUM SIVI EKŞİLİ ARTIZAN EKMEĞİ:

İÇİNDEKİLER

Buğday unu	% 100	10 kg
Su	% 60-65	6-6,5 kg
Tuz	% 1,3	0,13 kg
Yaş maya	% 2-3	0,2-0,3 kg
Livendo Durum Sıvı Ekşisi	% 3-4	0,3-0,4 kg

* Un kalitesine bağlı olarak reçeteye ekme geliştirici ilave edebilirsiniz.

HAZIRLANIŞI

- Yoğurma: Spiral mikser 2 + 8 dk
- Yoğurma: Çatal mikser 20-25 dk
- Dinlendirme: 10-15 dk
- Kesme: 360-420 g
- Şekil verme: Yuvarlak, baston
- Fermantasyon: 28-30 °C ve %80-85 nemde 70-90 dk
- Pişirme (taban fırın): 230-240 °C / 25-35 dk

DURUM SIVI EKŞİLİ SARIBUĞDAY EKMEĞİ:

İÇİNDEKİLER

Buğday unu	% 30	3 kg
Sarı buğday unu	% 70	7 kg
Tuz	% 1,5	0,15 kg
Maya	% 3	0,3 kg
Su	% 70	7 kg
Livendo Durum Sıvı Ekşisi	% 4	0,4 kg

* Un kalitesine bağlı olarak reçeteye ekme geliştirici ilave edebilirsiniz.

HAZIRLANIŞI

- Yoğurma: Spiral mikser 2 + 8 dk
- Hamur ısı: 23 - 25°C
- Dinlendirme: 10 dk
- Kesme: 571 g
- Şekil verme: Yuvarlak
- Fermantasyon: 28 °C ve %70-75 nemde 90 dk
- Pişirme (taban fırın): 220-250 °C / 30 dk