



TAM BUĞDAY
AKTİF SIVI EKŞİSİ



GELENEKSEL YÖNTEMLE
GERÇEK EKŞİ HAMUR EKMEK ÜRETİMİNE ÖZEL

TAM BUĞDAY AKTİF SIVI EKŞİSİ

TÜRKİYE'NİN İLK VE TEK
AKTİF SIVI EKŞİ HAMURU



- Livendo Tam Buğday Aktif Sıvı Ekşisi, tam buğday unundan elde edilmiş bir aktif, yani içeriğindeki ekşi hamur bakterilerinin ve mayalarının canlılığını koruduğu sıvı ekşi hamurdur.
- Doğal ekşi hamur bakterileri ile fermente edilmiş undan oluşur.

GELENEKSEL YÖNTEMLE ÜRETİM

Uzun süreli fermantasyon ile birlikte geleneksel yöntemle ekşi hamur ekmek üretimi için geliştirilmiştir. Yani; ekşi aromalar üreten bakteri ve mayalardan faydalanarak çok az miktarda maya kullanılıp, uzun süre fermente edilerek üretilen ekmeklerdir. Uzun fermantasyon işlemi, kontrollü fermantasyonlar gibi fırıncılık proseslerine uyumludur.

KULLANIMA HAZIR VE PRATİK

Kullanıma hazır bir üründür. Sizi gocuk hazırlama zahmetinden kurtarır. Gocuk hazırlamak için ayrıca ekipman yatırımı yapmanıza da gerek kalmaz. Sıvı formda olduğu için hamura kolaylıkla ve homojen olarak dağılır. Gocuk ile hazırlanan ekmeklerde aynı lezzeti yakalama problemlerini ortadan kaldırır/çözer.

FIRINA ÖZEL EKMEKLER

Livendo Tam Buğday Aktif Sıvı Ekşi her bir un paçalında veya reçetede farklı aromalar üreterek, farklı lezzette, kokuda ve görüntüde ekmekler üretilmesini sağlar. Böylece başka hiçbir yerde bulunmayan, kendinize has, fırınıza özel ekşi hamur ekmekleri üretebilirsiniz.



TAM BUĞDAY AKTİF SIVI EKŞİSİ İLE TARİFLER

- Tamamen hijyenik koşullarda, yüksek kaliteye sahip ekşi hamur bakterileri ve maya suşlarının birleşimi ile üretilmiştir.
- Bu sayede son ürün kalitenizi garanti eder.
- Yerli üretimdir.

1 TÜRKİYE'DE İLK VE TEK

Livendo Tam Buğday Aktif Sıvı Ekşi, piyasada geleneksel yöntemle gerçek ekşi hamur ekmek üretimine uygun tek sıvı ekşidir. Geleneksel ekşi hamur ekmeğin lezzet ve yüksek besin değeri, kolay sindirilebilirlik gibi tüm avantajlarını barındırır. Ekmekte daha uzun raf ömrü sağlar. Sağlık ve lezzet arayışındaki müşterilerinizin beklentilerine cevap verecek ekmekler üretebilirsiniz.

KULLANIM DOZAJI

Reçeteye veya istenen aroma yoğunluğuna göre un ağırlığının %5 ila %15'i oranında kullanılabilir. (100 kg un için 5 ila 15 kg)

KULLANIM ŞEKLİ

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

AMBALAJ ŞEKLİ

Gıdaya uygun HDPE bidon içerisinde 5kg.

SAKLAMA KOŞULLARI

0°C - 4°C arasında, orijinal ambalajı içerisinde saklayınız. Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 60 gündür.

İÇİNDEKİLER

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

KETEN TOHURLU EKMEK :

İÇİNDEKİLER

| | | |
|--------------------------------------|-------|---------|
| Tandır unu | 70 % | 14 kg |
| 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 | 0,8 % | 0,16 kg |
| Ekmek geliştirici | | |
| Livendo Tam Buğday Aktif Sıvı Ekşisi | 15 % | 3 kg |
| Keten tohumu | 6 % | 1,2 kg |
| Keten tohumu ıslatma suyu | 18 % | 3,6 kg |

(Bir gece önceden keten tohum miktarının 3 katı su ile ıslatılır. Suyu süzülür. Süzülen su yoğurmaya eklenir. Islanmış keten tohumları da yavaş yoğurmanın son dakikasında hamura eklenir.)

HAZIRLANIŞI

- Yoğurma: Spiral mikserde 8 + 3 dk
- Hamur ısısı: 25 - 26°C
- Dinlendirme: 90 dk
- Kesme: 480 g
- Ara dinlendirme: 5 dk
- Şekil verme: Küt baston
- Fermantasyon: 28°C'de, %70 nemde 90 dk
- Pişirme: 28 dk (5 dk 240°C'de, 23 dk 230°C - matador fırın)

ALAŞEHİR EKMEĞİ :

İÇİNDEKİLER

| | | |
|--------------------------------------|-------|---------|
| Durum buğday unu | 50 % | 10 kg |
| Buğday unu | 45 % | 9 kg |
| Mısır unu veya mısır irmiği | 5 % | 1 kg |
| Toplam un | 100 % | 20 kg |
| Su | 66 % | 13,2 kg |
| Ayçiçek yağı | 4 % | 0,8 kg |
| Tuz | 1,5 % | 0,3 kg |
| Yaş maya | 0,8 % | 0,16 kg |
| Ekmek geliştirici | | |
| Livendo Tam Buğday Aktif Sıvı Ekşisi | 15 % | 3 kg |

HAZIRLANIŞI

- Yoğurma: Spiral mikserde 8 + 3 dk
- Hamur ısısı: 25 - 26°C
- Dinlendirme: 90 dk
- Kesme: 700 g
- Ara dinlendirme: 10 dk
- Şekil verme: Küt baston
- Fermantasyon: 28°C'de, %70 nemde 90 dk
- Pişirme: 35 dk (5dk 240°C'de, 30dk 210°C alt / 220°C üst - matador fırın)

**BAKING
CENTER**

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