

# ДУРУМ



backaldrin®



# ДУРУМ ХЛЕБ

## Тесто

9,000 кг	<b>Дурум 100</b>
1,000 кг	Ржаная мука
7,500 кг	Вода
0,500 кг	Растительное масло
0,250 кг	Дрожжи
0,125 кг	<b>Дарк Зауэр</b>
0,220 кг	Соль
18,720 кг	Всего теста

## Параметры

Время замеса:	5 – 7 минут медленно 5 – 7 минут быстро
Тестомес:	Спиральный
Температура теста:	26 – 28 °С
Время отлёжки:	20 – 25 минут
Порция теста:	0,850 кг
Температура печи:	250 °С с понижением
Время выпечки:	60 - 70 минут

## Приготовление

Из вышеперечисленных компонентов замесить мягкое тесто, растительное масло добавлять в конце замеса. Формовка теста в рустикальном стиле. Шов присыпать мукой и поместить в формы для расстойки швом вниз. По прохождении 2/3 времени расстойки перевернуть, дать полежать. Посадка изделий в нагретую печь с пароувлажнением. Далее выпекать до готовности при понижающейся температуре и с открытым шибером.

## Совет

Рецепт подходит для приготовления изделий методом медленного брожения.

# ДУРУМ СЭНДВИЧ

## Тесто

9,400 кг	<b>Дурум 100</b>
0,600 кг	Ржаная мука
6,500 кг	Вода
0,400 кг	Масло
0,300 кг	Дрожжи
0,220 кг	Соль
0,050 кг	<b>Дарк Зауэр</b>
17,520 кг	Всего теста

## Параметры

Время замеса:	5 - 7 минут медленно 2 - 4 минут быстро
Тестомес:	спиральный
Температура теста:	24 – 26 °C
Время отлёжки:	0 - 5 минут
Порция теста:	0,550 кг на форму 2,5 л
Промежуточная расстойка:	5 - 10 минут
Температура печи:	240 °C с понижением
Время выпечки:	40 - 45 минут

## Приготовление

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции, придать желаемую форму и поставить в расстойку. По прохождении 2/3 времени расстойки сделать один надрез по длине. Посадка изделий в нагретую печь с пароувлажнением. Далее выпекать при понижающейся температуре и с открытым шибером.

## Совет

Рецепт подходит для приготовления изделий методом медленного брожения.



# ДУРУМ БАГЕТ



## Тесто

10,000 кг	<b>Дурум 100</b>
7,400 кг	Вода
0,250 кг	Дрожжи
0,220 кг	Соль
0,200 кг	Растительное масло
<hr/> 18,070 кг	Всего теста

## Параметры

Время замеса:	4 - 6 минут медленно 4 - 6 минут быстро
Тестомес:	спиральный
Температура теста:	23 - 25 °С
Время отлёжки:	50 - 60 минут
Порция теста:	0,350 кг
Температура печи:	250 °С с понижением
Время выпечки:	20 - 25 минут

## Приготовление

Из вышеперечисленных компонентов замесить мягкое тесто. После отлёжки тесто поделить на заготовки по 0,350 кг и слегка округлить. Дать немного отлежаться, сформовать багеты и выложить швом вниз на обильно посыпанные мукой расстоечные ленты. Дать расстояться. По прохождении 2/3 времени расстойки изделия перевернуть швом вверх. Выпекать до готовности с пароувлажнением при температуре прибл. 250 °С с медленным понижением.

## Совет

Рецепт подходит для приготовления изделий методом медленного брожения.

# ДУРУМ ЧИАБАТТА

## Тесто

10,000 кг	<b>Дурум 100</b>
8,500 кг	Вода
0,250 кг	Дрожжи
0,220 кг	Соль
0,400 кг	Оливковое масло
19,370 кг	Всего теста

## Параметры

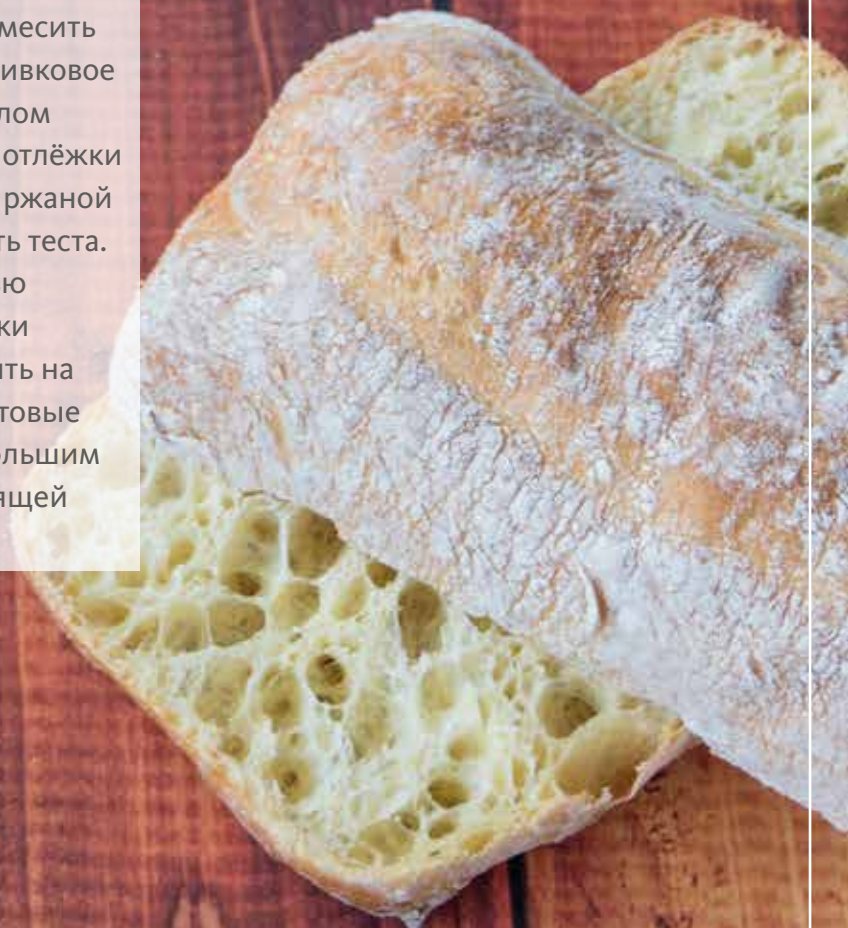
Время замеса:	4 - 6 минут медленно 8 - 10 минут быстро
Тестомес:	спиральный
Температура теста:	22 - 24°C
Время отлёжки:	2 - 3 часа
Порция теста:	0,250 кг
Температура печи:	250°C с понижением
Время выпечки:	20 - 25 минут

## Приготовление

Из вышеперечисленных компонентов замесить мягкое тесто, в конце замеса добавить оливковое масло. Поместить тесто в смазанную маслом прямоугольную форму и накрыть. После отлёжки положить тесто на обильно посыпанный ржаной мукой стол и слегка посыпать поверхность теста. Тесто не трясать и не обминать! С помощью шпателя разделить тесто на полоски, куски обвалить в муке с обеих сторон и выложить на расстоечные ленты. После расстойки тестовые заготовки перевернуть и выпекать с небольшим пароувлажнением до образования хрустящей корочки.

## Совет

Чтобы облегчить процесс замеса, налейте в начале замеса на 1 литр меньше воды. Когда тесто сформируется, добавьте оставшуюся воду и медленно перемешайте.



# РУСТИКАЛЬНАЯ БУЛОЧКА ДУРУМ



## Тесто

10,000 кг	<b>Дурум 100</b>
6,100 кг	Вода
0,350 кг	Дрожжи
0,220 кг	Соль
0,200 кг	Растительное масло
<u>16,870 кг</u>	Всего теста

## Параметры

Время замеса:	4 - 6 минут медленно 3 - 5 минут быстро
Тестомес:	спиральный
Температура теста:	26 – 28 °С
Время отлёжки:	5 - 10 минут
Порция теста:	0,085 кг
Температура печи:	250 °С с понижением
Время выпечки:	16 - 17 минут

## Приготовление

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. После отлёжки сформовать булочки в рустикальном стиле и поставить в расстойку. По прохождении 2/3 времени расстойки перевернуть и посадить изделия в нагретую печь с пароувлажнением. Выпекать до готовности при понижающейся температуре и с открытым шибером.

## Совет

Рецепт подходит для приготовления изделий методом медленного брожения.



# ДУРУМ ФОКАЧЧА

## Тесто

10,000 кг	<b>Дурум 100</b>
7,500 кг	Вода
0,360 кг	Дрожжи
0,220 кг	Соль
0,500 кг	Оливковое масло
1,300 кг	Маринованные рубленые томаты
0,700 кг	Маринованные рубленые оливки
20,580 кг	Всего теста

## Параметры

Время замеса:	4 - 6 минут медленно 6 - 8 минут быстро
Тестомес:	спиральный
Температура теста:	26 - 28 °C
Время отлёжки:	20 - 30 минут
Порция теста:	2,200 кг (форма 40 x 60 см)
Температура печи:	240 °C с понижением
Время выпечки:	20 - 25 минут

## Приготовление

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. В конце замеса добавить оливковое масло, рубленые томаты и оливки. После отлёжки тесто взвесить, распределить по формам и поставить в расстойку. По прохождении 2/3 времени расстойки тесто немного обмять, посыпать приправами для пиццы, розмарином и декоративной солью. Выпекать с пароувлажнением при понижающейся температуре с открытым шибером.

## Совет

Рецепт подходит для приготовления изделий методом медленного брожения.







# ДУРУМ БРИОШЬ

## Опара

3,000 кг	<b>Дурум 100</b> (3659)
1,900 кг	Вода 10 °С
0,700 кг	Дрожжи
5,600 кг	Всего опары

## Тесто

5,600 кг	Опара
7,000 кг	<b>Дурум 100</b>
0,800 кг	<b>Сдоба Микс</b>
2,000 кг	Яйцо
2,000 кг	Сахар
1,500 кг	Масло (добавить в конце)
1,000 кг	Вода
0,150 кг	Соль
20,050 кг	Всего теста

## Приготовление

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции, в конце замеса добавить кусочки масла. После отлёжки тесто взвесить, сформовать бриоши из 4-х или 6-ти жгутов и поставить в расстойку. По прохождении 2/3 времени расстойки смазать яйцом и посыпать декоративным сахаром или миндальной стружкой. Выпекать с открытым шибером и при понижающейся температуре.

## Совет

Для бриошей с изюмом в конце замеса добавить 1,800 кг замоченного изюма.

## Дополнительная информация

Рецепт подходит для приготовления методом прерывания расстойки.

Время замеса:	4 - 5 минут медленно 2 - 3 минут быстро
Температура теста:	20 - 22 °С
Время отлёжки:	20 - 30 минут

## Параметры

Время замеса:	4 - 5 минут медленно 4 - 5 минут быстро
Время замеса с маслом:	2 - 4 минут быстро
Тестомес:	спиральный
Температура теста:	27 - 29 °С
Время отлёжки:	5 - 10 минут
Порция теста:	4 жгута x 0,090 кг 6 жгутов x 0,090 кг
Промежуточная отлёжка:	10 - 15 минут
Время выпечки:	20 - 25 минут
Температура печи:	200 °С с понижением



A wooden table with a dark, rich grain. In the upper left, a black plate holds two round, golden-brown bread rolls, one whole and one sliced in half to show a soft, porous interior. To the right, a small black slate square holds two pats of butter. In the lower left, two more whole bread rolls are scattered with a dusting of white flour. A semi-transparent white box with a dark orange brushstroke border contains text.

## ОПИСАНИЕ ВКУСА

Высококачественное зерно выращено в теплом сухом климате и каменистой почве Среднедунайской равнины. Солодовый вкус корочки дополняет великолепная игра цветовых оттенков: от золотисто-желтого до каштаново-коричневого. Мука из пшеницы дурум придает хлебу сладковатые вкусовые нотки и обеспечивает долгую свежесть. Сочный переливающийся оттенками желтого мякиш и плотная корочка придают хлебу из пшеницы дурум неповторимый характер.



## ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ

Благодаря превосходному вкусу корочки и нежному мякишу, хлеб из пшеницы твердых сортов никого не оставит равнодушным. А в поджаренном виде этот хлеб особенно вкусен! Невероятно мягкая, нежная корочка с легкими ванильно-карамельными вкусовыми нотками. Сочетается с вином Sauvignon Blanc, Silvaner, Pinot Grigio, зрелым твердым сыром, ветчиной, паштетами с фруктовыми нотками.

*Хлебный сомелье компании backaldrin Игнац Хайдер*

# ДУРУМ

Твердая пшеница дурум занимает второе место после мягкой пшеницы по объемам урожая. До недавнего времени нам была знакома эта культура, прежде всего, по итальянской пасте и лепешкам с Ближнего Востока. Но благодаря своим отличительным особенностям - желтому оттенку и легкому сладковато-ореховому вкусу - пшеница дурум стала обретать все большую популярность. Приготовьтесь вместе с нами оценить достоинства пшеницы дурум во всех ее вариациях!

**Артикул:** 3659

**Упаковка:** в бумажных мешках по 25 кг

**Преимущества  
продукта:**

- ↘ Из пшеницы, растущей на просторах Среднедунайской равнины, происходит нежно ароматная пшеничная мука дурум
- ↘ Придает изделиям особенные вкусовые ноты, несравнимые со вкусом традиционного пшеничного хлеба
- ↘ Clean Label – не содержит E-компонентов
- ↘ Прост в производстве, разнообразные рецепты по форме и весу
- ↘ Хорошая формоустойчивость и подъем теста в печи обеспечивают изделиям привлекательный внешний вид
- ↘ Высокое содержание каротиноидов в пшенице дурум придает мякишу нежный желтый оттенок
- ↘ Красивая, золотисто-коричневая корочка
- ↘ Исключительно мягкий, эластичный и сочный мякиш
- ↘ Легко поддается нарезке и намазыванию маслом
- ↘ Изделия долгое время сохраняют свежесть

Информация по хлебобулочным изделиям касательно Директивы «О маркировке продуктов питания» (EU-VO 1169/2011) будет предоставлена в актуальном виде по запросу, электронная почта [info@backaldrin.com](mailto:info@backaldrin.com).

**backaldrin®**