

# QUINOGRAIN

Μείγμα για μαύρο ψωμί με Quinoa



## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- > 100% θρεπτικό προϊόν:
  - Περιέχει σπόρους τσία (chia), κινόα (quinoa) και σησαμιού.
  - 100% καθαρή ετικέτα.
  - Πηγή εδώδιμων ινών και πρωτεϊνών.
- > 100% γευστικό:
  - Με 14% προστιθέμενους σπόρους.
  - Μοναδική γεύση και υφή.
- > 100% ευκολία:
  - Γρήγορη και απευθείας διαδικασία αρτοποιήσης.
  - Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για αργή ωρίμανση.



## TIPS

- Αναδειξτε και ενημερώστε τους πελάτες σας για τα διατροφικά πλεονεκτήματα του προϊόντος.
- Μορφοποιείται με ευκολία.
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για μπαγκέτα, ψωμί του τοστ, ψωμάκια χάμπουργκερ και κρουασάν!

simplifiez votre quotidien

# Moul-Bie



μύλοι  
**ΛΟΥΛΗ**  
www.loulismills.gr

# QUINOGRAIN



1.000 γρ.

Μείγμα Quinograin



650 γρ.

Νερό



12-15 γρ.

Νωπή Μαγιά  
(διαιρέστε δια δύο αν χρησιμοποιήσετε ξηρή μαγιά)



18-20 γρ.

Αλάτι

Απευθείας Μέθοδος

Αργή Ωρίμανση

Ανάμειξη

Ταχυζυμωτήριο



Αργή ταχύτητα: 5'  
Γρήγορη ταχύτητα: 6-8'



Τελική θερμοκρασία ζύμης:  
24-25°C

1η Ωρίμανση

10-20'



10-20'

Κόψιμο και Ζύγισμα

400 γρ.

Αρχική Μορφοποίηση



400 γρ.

Αρχική Μορφοποίηση

Ξεκούραση

10-20'



10-20'

Τελική Μορφοποίηση

Επιθυμητό σχήμα



Επιθυμητό σχήμα

Αργή Ωρίμανση

/



2-4°C

Όλο το βράδυ στο ψυγείο

Στοφάρισμα

25°C

75'-90'



25°C

90'-105'

Ψήσιμο

240-250°C

(με ατμό)

25'-28'



240-250°C

(με ατμό)

25'-28'

## Συστατικά

Αλεύρι **σίτου**, αλεύρι **σίτου** πετρομύλου, αλεύρι **σίκαλης**, σπόροι κινόα (Quinoa) 8%, σπόροι **σησαμιού**, ξηρά **γλουτένη σίτου**, σπόροι τσία (Chia), βυνάλευρο **κριθαριού**, αλεσμένες νιφάδες **βρώμης**, ξηρό προζύμι **σίκαλης**, βυνάλευρο **σίτου**, ασερόλα (Acerola) σε σκόνη.  
Δημητριακά: 85,5% - Σπόροι: 14%

Μπορεί να περιέχει **αυγό, σόγια** και **γάλα**.

## Διατροφική δήλωση ανά 100g μείγματος

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Ενέργεια (kJ)               | 1559 |
| Ενέργεια (kcal)             | 369  |
| Λιπαρά (g)                  | 4,4  |
| εκ των οποίων κορεσμένα (g) | 0,7  |
| Υδατάνθρακες (g)            | 66,2 |
| εκ των οποίων σάκχαρα (g)   | 1,0  |
| Εξώδιμες ίνες (g)           | 6,0  |
| Πρωτεΐνες (g)               | 13,1 |
| Αλάτι (g)                   | 0,02 |



TOGETHER FOR  
TASTE

# QUINOGRAIN

Μείγμα για μαύρο ψωμί με Quinoa



## ΣΥΝΤΑΓΗ

### ΜΠΑΓΚΕΤΑ

|   |           |
|---|-----------|
| Quinograin  | 1.000 γρ. |
| Νερό  | 650 γρ.   |
| Αλάτι   | 18-20 γρ. |
| Νωπή Μαγιά<br>(διαρέστε δια δύο αν<br>χρησιμοποιήσετε ξηρή μαγιά) | 6-8 γρ.   |
| Νερό<br>(στο τέλος της ανάμειξης)                                 | 100 γρ.   |

## ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

| Μέθοδος  | ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΜΕΘΟΔΟΣ                       |                                   |
|--|---|-----------------------------------|
| <br>Ανάμειξη σε ταχυζυμωτήριο | Αργή ταχύτητα:                          | 10'                               |
|  | Γρήγορη ταχύτητα:                       | 2-3' (προσθέστε το υπόλοιπο νερό) |
| <br>Τελική θερμοκρασία ζύμης: | 24-25°C                                 |                                   |
|  | 90'<br>(Κάνετε ένα δίπλωμα μετά τα 45') |                                   |
| <br>1η Ωρίμανση               | 300-350 γρ.<br>αρχική μορφοποίηση       |                                   |
| <br>Ζύγισμα και Κόψιμο        | 20-30'                                  |                                   |
| <br>Ξεκούραση                 | Μπαγκέτα                                |                                   |
| <br>Μορφοποίηση               | /                                       |                                   |
| <br>Αργή Ωρίμανση             | 45-60'                                  |                                   |
| <br>Στοφάρισμα                | 250-260°C                               |                                   |
| <br>Ψήσιμο                    |   |                                   |

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



TOGETHER FOR  
TASTE

# QUINOGRAIN

Μείγμα για μαύρο ψωμί με Quinoa



## ΣΥΝΤΑΓΗ

ΖΥΜΑΡΙ ΜΕ ΥΨΗΛΗ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΝΕΡΟ

|   |           |
|---|-----------|
| Quinograin  | 1.000 γρ. |
| Νερό  | 650 γρ.   |
| Αλάτι   | 20 γρ.    |
| Νωπή Μαγιά<br>(διαρέστε δια δύο αν<br>χρησιμοποιήσετε ξηρή μαγιά) | 8-10 γρ.  |
| Νερό<br>(στο τέλος της ανάμιξης)                                  | 150 γρ.   |

## ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

| Μέθοδος   | ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΜΕΘΟΔΟΣ   |                                   |  |
|---|---|-----------------------------------|--|
| <br>Ανάμιξη σε ταχυζυμωτήριο | Αργή ταχύτητα:  | 5'                                |  |
|   | Γρήγορη ταχύτητα:   | 5-7' (προσθέστε το υπόλοιπο νερό) |  |
|   |  Τελική θερμοκρασία ζύμης: | 24-25°C                           |  |
|   | 120'<br>(Κάνετε ένα δίπλωμα μετά τα 60')  |                                   |  |
|   | /   |                                   |  |
|   | /   |                                   |  |
|   | Χωρίς μορφοποίηση, κόψτε σε τετράγωνο σχήμα   |                                   |  |
|   | /   |                                   |  |
|   | 20-30' (προαιρετικά)  |                                   |  |
|   | 250-260°C   |                                   |  |