



• BAKING MASTERS •

— ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ —

ΑΛΕΥΡΑ ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ...
για να ξεχωρίσεις!

ΜΕ ΜΟΝΑΔΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΜΑΔΑ
ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ ΤΗΣ LOULIS FOOD INGREDIENTS



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

Proudly
developed by



LOULIS
Food Ingredients

Οι ρυθμοί της καθημερινότητας αφήνουν λίγο χρόνο για δημιουργικότητα και νέες ιδέες. Για αυτό το λόγο η **Loulis Food Ingredients** είναι δίπλα σας! Η εξειδικευμένη τεχνική μας ομάδα, πειραματίζεται καθημερινά με τις καλύτερες πρώτες ύλες και σας προτείνει νέες ιδέες που αφήνουν έκπληκτους ακόμα και τους πιο απαιτητικούς σας πελάτες. Δοκιμάστε τα και εμπλουτίστε τη γκάμα των προϊόντων σας με τις νέες τάσεις της αγοράς!

Σε αυτή τη σειρά σας προτείνουμε 6 νέα αρτοσκευάσματα:

Νηστήσιμο τσουρέκι κολοκύθας | Ψωμί με σύκα και καρύδια | Επτάζυμο ψωμί | Αρχέγονο ψωμί | Bao buns με παντζάρι | Ιταλικό panini



ΝΗΣΤΗΣΙΜΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ ΚΟΛΟΚΥΘΑΣ

ΥΛΙΚΑ

2.000γρ. **Extra Τσουρεκιού**
600γρ. νερό
400γρ. κολοκύθα βραστή
600γρ. ζάχαρη
300γρ. μαργαρίνη
40-50γρ. μαχλέπι
5γρ. κακουλέ
Ξύσμα από ένα πορτοκάλι
80γρ. χρυσή μαγιά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ

500γρ. ταχίνι με πορτοκάλι
500γρ. μέλι
100γρ. ζάχαρη άχνη

Στο τέλος χρησιμοποιούμε λίγη κανέλα και ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 Ζυμώνουμε όλα τα υλικά της ζύμης μαζί 3' στην αργή ταχύτητα και 8-10' στη γρήγορη ταχύτητα.
- 2 Για τη γέμιση, ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί πολύ καλά.
- 3 Ξεκουράζουμε τη ζύμη μας για 60'.
- 4 Κόβουμε τη ζύμη μας σε τεμάχια 100γρ. ανά φιτίλι.
- 5 Για το πλάσιμο, ανοίγουμε τα φιτίλια με πλάστη και γεμίζουμε με 60γρ. γέμιση.
- 6 Η ωρίμανση γίνεται στους 32°C με 70% υγρασία για 30-40'.
- 7 Ψήνουμε στους 160°C για 20-25'.

ΨΩΜΙ ΜΕ ΣΥΚΑ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ

ΥΛΙΚΑ

Για το προζύμι Biga:
600γρ. **Σίκαλη 997**
300γρ. νερό
6γρ. μαγιά

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να ομογενοποιηθεί η ζύμη.
Τα αποθηκεύουμε σε δοχείο αεροστεγώς κλειστό στους 18-22°C για 18-24 ώρες.

ΣΥΝΤΑΓΗ

1.500γρ. **Des Champs**
500γρ. **55%**
400γρ. **Σίκαλη 997**
60γρ. αλάτι
50γρ. βύνη
40γρ. μαγιά
60γρ. ξύδι
1.000γρ. σύκα ξερά
600γρ. καρύδια
2.000γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 Κόβουμε τα σύκα σε τεμάχια 400γρ. και έπειτα τα βράζουμε με γλυκό κόκκινο κρασί.
- 2 Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί (εκτός από τα σύκα και τα καρύδια που τα προσθέτουμε στο τέλος), για 7' στην αργή ταχύτητα και για 8' στη γρήγορη. Στο τέλος προσθέτουμε τα υλικά μας (σύκα και καρύδια).
- 3 Ξεκουράζουμε τη ζύμη μας για 60', στα πρώτα 30' κάνουμε ένα δίπλωμα.
- 4 Κόβουμε σε τεμάχια 750γρ.
- 5 Πλάθουμε σε σχήμα καρβέλι.
- 6 Η ωρίμανση της ζύμης γίνεται στους 30°C με 70% για 45-60'.
- 7 Αρχικά ψήνουμε σε δυνατή φωτιά στους 230°C με ατμό για 20' και στη συνέχεια χαμηλώνουμε στους 200°C για άλλα 30'. (Ανάλογα το φούρνο).





ΕΠΤΑΖΥΜΟ

ΥΛΙΚΑ

500γρ. ρεβίθια σπασμένα
2.000γρ. νερό
100γρ. αλάτι

Βράζουμε πολύ καλά τα ρεβίθια μέχρι να λιώσουν. Τα τοποθετούμε στο ψυγείο για 12 ώρες.

ΣΥΝΤΑΓΗ

2.600γρ. προζύμι
500γρ. ρεβίθια σπασμένα και βρασμένα
500γρ. **Καλαμποκάλευρο**
1.000γρ. αλεύρι **Αλώνι**
500γρ. αλεύρι **Super δυνατό**
2.500γρ. **70% δυνατό**
250γρ. ελαιόλαδο
100γρ. μέλι
80γρ. μαγιά
800γρ. νερό (το βάζετε σιγά σιγά ίσως χρειαστεί και παραπάνω)
Μέσα στο νερό βάζουμε και βράζουμε δάφνη, πιπεριά και μπαχάρι, επίσης μέσα μπορούμε να βάλουμε και λίγο μαυροσούσαμο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 Από τη προηγούμενη μέρα βάζουμε τα ρεβίθια με το νερό και το αλάτι να βράσουν καλά μέχρι να λιώσουν και να γίνουν πουρές, έπειτα το αφήνουμε να κρυώσει.
- 2 Την επόμενη μέρα βάζουμε όλα τα υλικά στο ζυμωτήριο εκτός από νερό. Όση ώρα ζυμώνουμε βλέπουμε και προσθέτουμε όσο χρειαστεί.
- 3 Στη συνέχεια ζυμώνουμε για 5' στη αργή ταχύτητα και 8' στη γρήγορη. Μέσα μπορούμε να προσθέσουμε μαυροσούσαμο για να έχουμε πιο έντονη γεύση.
- 4 Ξεκουράζουμε τη ζύμη μας για 60'.
- 5 Κόβουμε σε τεμάχια 500γρ.
- 6 Πλάθουμε σε σχήμα φρατζόλας και το περνάμε από σουσάμι και μαυροσούσαμο.
- 7 Η ζύμη ωριμάζει για 60' στους 30°C με 70% υγρασία.
- 8 Λόγω του ρεβιθιού αργεί να πάρει όγκο.
- 9 Μόλις το βγάλουμε παίρνουμε μια σπάτουλα και το χαράζουμε ελαφρά. Ψήνουμε στους 190-200°C για 45' λεπτά με ατμούς.



ΨΩΜΙ ΑΡΧΕΓΟΝΟ

ΥΛΙΚΑ

Για το προζύμι Biga:
2.000γρ. **Extra rustic**
20γρ. μαγιά
900γρ. νερό

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να έχουμε μια ομοιόμορφη ζύμη. Έπειτα σκεπάζουμε αεροστεγώς σε δοχείο και αποθηκεύουμε στους 18-22°C για 18-24 ώρες.

ΣΥΝΤΑΓΗ

2.000γρ. **Σκληρό πετρόμυλου**
1.000γρ. αλεύρι **Κομπλέ**
110γρ. αλάτι
2.920γρ. προζύμι biga
30γρ. μαγιά
30γρ. υγρή βύνη κριθαριού
2.900γρ. νερό
1.000γρ. σπόροι δημητριακών
1.000γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 Ψήνουμε τους σπόρους δημητριακών στους 180°C για 20'.
- 2 Αμέσως μετά ρίχνουμε τα σπόρια σε 1.000γρ. νερό και τα αφήνουμε στην άκρη μέχρι να κρυώσει.
- 3 Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 5' στην αργή ταχύτητα και για 5' στη γρήγορη.
- 4 Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 60'.
- 5 Κόβουμε σε τεμάχια 550γρ.
- 6 Πλάθουμε σε σχήμα φρατζόλας.
- 7 Τοποθετούμε τη ζύμη στη στόφα στους 30°C για 45' με 70% υγρασία.
- 8 Χαράζουμε.
- 9 Φουρνίζουμε στους 210°C με ατμούς για 45-50'.

ΨΩΜΑΚΙΑ ΒΑΟ BUN ΜΕ ΠΑΝΤΖΑΡΙ



ΣΥΝΤΑΓΗ

1.000γρ. **Super δυνατό 70%**
20γρ. αλάτι
50γρ. ζάχαρη
40γρ. baking powder
100γρ. ηλιέλαιο
30γρ. μαγιά
300γρ. παντζάρι βρασμένο
200γρ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί για 2' στην αργή ταχύτητα και για 7-8' στη γρήγορη.
- 2 Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 30'.
- 3 Κόβουμε σε τεμάχια 60-70γρ.
- 4 Πλάθουμε σε στρογγυλό σχήμα.
- 5 Ανοίγουμε με πλάστη με κλείσιμο μισοφέγγαρο.
- 6 Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 40-60' στους 30°C με 60% υγρασία.
- 7 Ψήνουμε σε λαμαρίνα με καπάκι στους 210°C με 60% υγρασία.

ΙΤΑΛΙΚΟ ΠΑΝΙΝΙ



ΣΥΝΤΑΓΗ

1.000γρ. **Τίπο 00 Classico**
500γρ. αλεύρι **Αλώνι**
500γρ. αλεύρι **Αμερικής**
ή **Extra τσουρεκιού**
40γρ. αλάτι
40γρ. ζάχαρη
40γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
40γρ. λάδι
200γρ. σάλτσα πίτσας
2 κύβους λαχανικών
½ κουτ/γλυκού ρίγανη
½ κουτ/γλυκού δυόσμος
40γρ. μαγιά
800γρ. νερό (το νερό εξαρτάται από το ζυμάρι αν είναι σκληρό)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1 Ζυμώνουμε τα υλικά όλα μαζί για 3' στην αργή ταχύτητα και για 6-8' στη γρήγορη ταχύτητα.
- 2 Κόβουμε σε τεμάχια 50-150γρ. και πλάθουμε μπαλάκια.
- 3 Για αργή ωρίμανση η ζύμη ξεκουράζεται στο ψυγείο έως 36 ώρες ή 1 ώρα για άμεση παραγωγή.
- 4 Ψήνουμε σε φούρνο στους 250-270°C για 3-8' (εξαρτάται από το βάρος).



*Μη διστάσετε για οποιαδήποτε απορία
να επικοινωνήσετε με την τεχνική μας ομάδα!*



**μύλοι
ΛΟΥΛΗ**

www.loulismills.gr



ΓΡΑΦΕΙΑ ΚΕΡΑΤΣΙΝΙΟΥ:
Σπετσών 1, Κερατσίνι 187 55
Τ. 210 40 90 100 | Φ. 210 40 90 185

ΓΡΑΦΕΙΑ ΒΟΛΟΥ:
Ιάσονος 82, Βόλος 382 21
Τ. 24210 94 500 | Φ. 24210 94 555

Proudly
developed by



LOULIS
Food Ingredients