

Μοναδικές συνταγές

με τη νέα σειρά αλεύρων

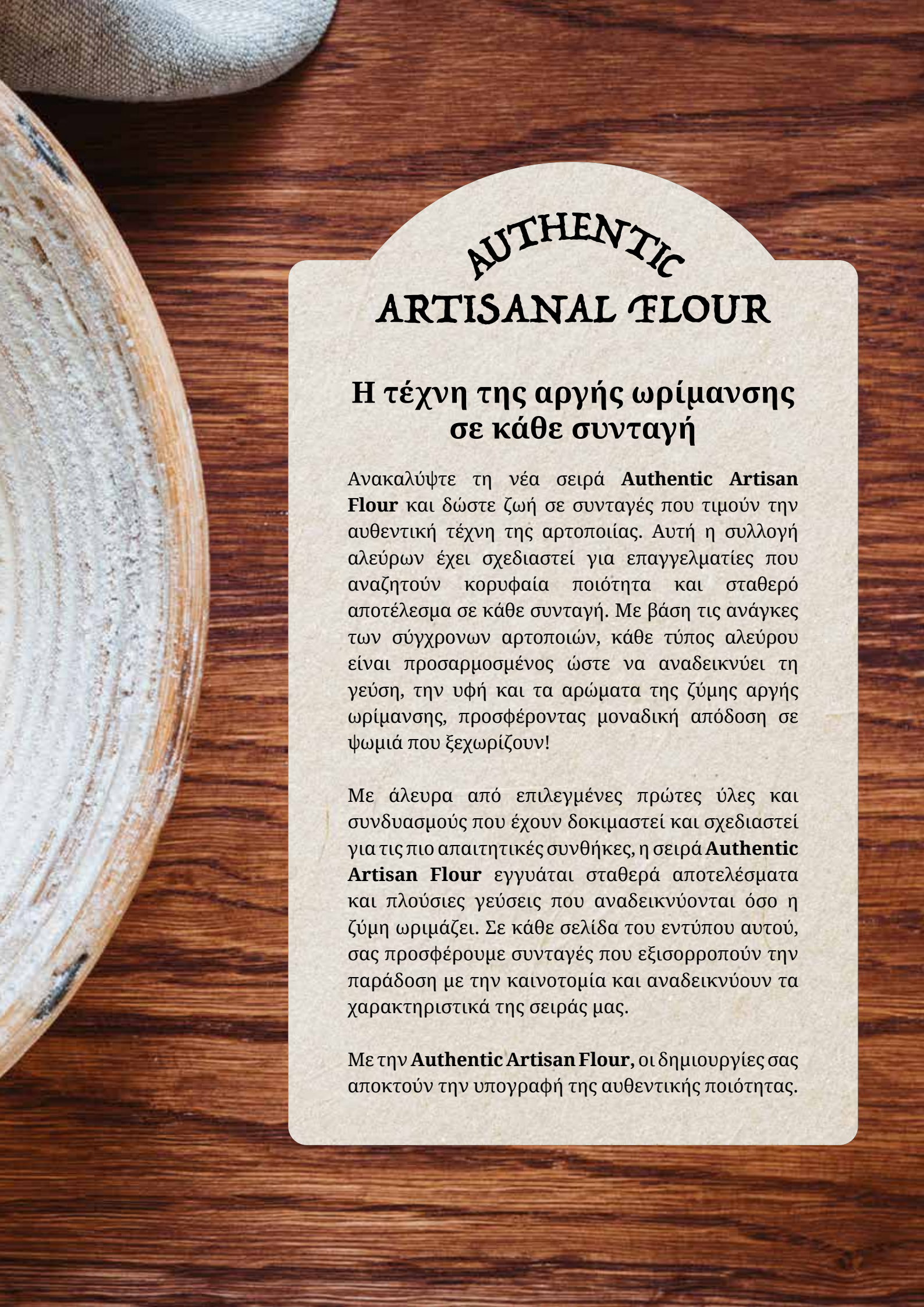
AUTHENTIC
ARTISANAL FLOUR

Η αργή ωρίμανση στο ψωμί δεν είναι
απλά μια διαδικασία, είναι τέχνη



μύλοι
ΛΟΥΛΗ





AUTHENTIC ARTISANAL FLOUR

Η τέχνη της αργής ωρίμανσης σε κάθε συνταγή

Ανακαλύψτε τη νέα σειρά **Authentic Artisan Flour** και δώστε ζωή σε συνταγές που τιμούν την αυθεντική τέχνη της αρτοποιίας. Αυτή η συλλογή αλεύρων έχει σχεδιαστεί για επαγγελματίες που αναζητούν κορυφαία ποιότητα και σταθερό αποτέλεσμα σε κάθε συνταγή. Με βάση τις ανάγκες των σύγχρονων αρτοποιών, κάθε τύπος αλεύρου είναι προσαρμοσμένος ώστε να αναδεικνύει τη γεύση, την υφή και τα αρώματα της ζύμης αργής ωρίμανσης, προσφέροντας μοναδική απόδοση σε ψωμιά που ξεχωρίζουν!

Με άλευρα από επιλεγμένες πρώτες ύλες και συνδυασμούς που έχουν δοκιμαστεί και σχεδιαστεί για τις πιο απαιτητικές συνθήκες, η σειρά **Authentic Artisan Flour** εγγυάται σταθερά αποτελέσματα και πλούσιες γεύσεις που αναδεικνύονται όσο η ζύμη ωριμάζει. Σε κάθε σελίδα του εντύπου αυτού, σας προσφέρουμε συνταγές που εξισορροπούν την παράδοση με την καινοτομία και αναδεικνύουν τα χαρακτηριστικά της σειράς μας.

Με την **Authentic Artisan Flour**, οι δημιουργίες σας αποκτούν την υπογραφή της αυθεντικής ποιότητας.

Αυθεντικό χωριάτικο αργής ωρίμανσης

ΥΛΙΚΑ

2000γρ. Χρυσοστάχυ	2101γρ. Poolish	60γρ. αλάτι	5γρ. μαγιά	1200γρ. νερό
-----------------------	--------------------	----------------	---------------	-----------------

POOLISH (16-20ώρες)

1000γρ. Χρυσοστάχυ	1000γρ. νερό	1γρ. μαγιά	100γρ. Levain de Ble
-----------------------	-----------------	---------------	-------------------------

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί σε μια μπασίνα, κλείνουμε αεροστεγώς και αφήνουμε 16-20 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Αναμειξτε όλα τα υλικά μαζί εκτός από το νερό

ΖΥΜΩΜΑ

Ζυμώστε σε ταχυζυμωτήριο στην 1η ταχύτητα για 3 λεπτά και στη 2η ταχύτητα για 5-7 λεπτά, ρίχνοντας σιγά-σιγά το νερό
Ξεκουράστε την ζύμη για 50-60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Αφήστε να ωριμάσει για 12-24 ώρες στους 4°C με 70% υγρασία

ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ

Κόψτε την ζύμη σε τεμάχια 430γρ.
Πλάστε ελαφρά σε σχήμα μακρόστενο με την ραφή από πάνω

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ

Ξεκουράστε για 30 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Τουμπάρετε τα ψωμιά

ΨΗΣΙΜΟ

Για 35-40 λεπτά σε ταμπανωτό φούρνο στους 230-240°C με ατμούς



Μπαγκέτα αργής ωρίμανσης

ΥΛΙΚΑ

3000γρ. Μύλεμα	2051γρ. Poolish	75γρ. αλάτι	10γρ. μαγιά	1700γρ. νερό
-------------------	--------------------	----------------	----------------	-----------------

POOLISH (16-20ώρες)

1000γρ. Μύλεμα	1000γρ. νερό	1γρ. μαγιά	50γρ. Levain de Ble
-------------------	-----------------	---------------	------------------------

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί σε μια μπασίνα, κλείνουμε αεροστεγώς και αφήνουμε 16-20 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Αναμειξτε όλα τα υλικά μαζί εκτός από το νερό

ΖΥΜΩΜΑ

Ζυμώστε σε ταχυζυμωτήριο στην 1η ταχύτητα για 3 λεπτά και στην 2η ταχύτητα για 5-7 λεπτά, ρίχνοντας σιγά-σιγά το νερό

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ (2 ώρες)

Ξεκουράστε την ζύμη για 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Κάντε ένα δίπλωμα στα 4
Επαναλάβετε τη διαδικασία ακόμη μία φορά

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Αφήστε να ωριμάσει για 12-24 ώρες στους 4°C με 70% υγρασία

ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ

Κόψτε την ζύμη σε τεμάχια 350γρ.
Πλάστε ελαφρά σε σχήμα μακρόστενο
Ξεκουράστε 10 λεπτά
Πλάστε σε σχήμα μπαγκέτας

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ

Ξεκουράστε για 30 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

ΨΗΣΙΜΟ

Για 25-30 λεπτά σε ταμπανωτό φούρνο στους 230-240°C με ατμούς



Παραδοσιακό σικάλεως αργής ωρίμανσης

ΥΛΙΚΑ

1750γρ. Εύκαρπο	1601γρ. Poolish	50γρ. αλάτι	5γρ. μαγιά	1350γρ. νερό
---------------------------	--------------------	----------------	---------------	-----------------

POOLISH (16-20ώρες)

750γρ. Εύκαρπο	750γρ. νερό	1γρ. μαγιά	100γρ. Levain de Seigle
--------------------------	----------------	---------------	-----------------------------------

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί σε μια μπασίνα, κλείνουμε αεροστεγώς και αφήνουμε 16-20 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Αναμειξτε όλα τα υλικά μαζί εκτός από το νερό

ΖΥΜΩΜΑ

Ζυμώστε σε ταχυζυμωτήριο στην 1η ταχύτητα για 7 λεπτά και στη 2η ταχύτητα για 1-2 λεπτά, ρίχνοντας σιγά-σιγά το νερό

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ

Ξεκουράστε την ζύμη για 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ

Κόψτε την ζύμη σε τεμάχια 600γρ.
Πλάστε σε σχήμα καρβέλι με την ραφή από κάτω
Τοποθετείστε σε καλάθια αργής ωρίμανσης στρογγυλά

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Αφήστε να ωριμάσει για 12-24 ώρες στους 4°C με 70% υγρασία

ΨΗΣΙΜΟ

Τουμπάρετε τα ψωμιά σε τελάρο
Ψήστε για 35-40 λεπτά συνολικά, σε ταμπανωτό φούρνο στους 230-240°C με ατμούς



Ολικής άλεσης αργής ωρίμανσης

ΥΛΙΚΑ

3000γρ. Σπορά	500γρ. Εύκαρπο	892γρ. Σπόγγος	15γρ. μαγιά	80 γρ. αλάτι	2800γρ. νερό
------------------	-------------------	-------------------	----------------	-----------------	-----------------

ΣΠΟΓΓΟΣ (16-20ώρες)

500γρ. Σπορά	300γρ. νερό	2γρ. μαγιά	90γρ. Levain de Seigle
-----------------	----------------	---------------	---------------------------

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί σε μια μπασίνα μέχρι να σχηματιστεί ζύμη, κλείνουμε αεροστεγώς και αφήνουμε 16-20 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Αναμειξτε όλα τα υλικά μαζί εκτός από το νερό

ΖΥΜΩΜΑ

Ζυμώνετε σε ταχυζυμωτήριο στην 1η ταχύτητα για 3 λεπτά και στη 2η ταχύτητα για 5-7 λεπτά, ρίχνοντας σιγά σιγά το νερό

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ

Ξεκουράστε την ζύμη για 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

Κάντε 1 δίπλωμα στα 4

Ξεκουράστε την ζύμη για 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ

Κόψτε την ζύμη σε τεμάχια 750γρ.

Πλάστε σε σχήμα οβάλ και τοποθετείστε σε καλαθάκια αργής ωρίμανσης οβάλ με την ραφή προς τα πάνω

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Αφήστε να ωριμάσει για 12-24 ώρες στους 4°C με 70% υγρασία

ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ

Τουμπάρετε την ζύμη από το καλαθάκι στο τελάρο
Με ένα μαχαίρι χαράζετε την ζύμη

ΨΗΣΙΜΟ

Για 40-45 λεπτά σε ταμπανωτό φούρνο στους 220-230°C με ατμούς



Γαλλικού τύπου αργής ωρίμανσης

ΥΛΙΚΑ

3000γρ. Χρυσοστάχυ	1500γρ. Μύλεμα	250γρ. Εύκαρπο	250γρ. Σπορά	1500γρ. Φυσικό Προζύμι* (100% ενυδάτωση)	110γρ. αλάτι	3000γρ. νερό	800γρ. νερό σιγά-σιγά
-----------------------	-------------------	-------------------	-----------------	--	-----------------	-----------------	--------------------------



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Αναμειξτε όλα τα υλικά μαζί εκτός από τα 800γρ. νερό

ΖΥΜΩΜΑ

Ζυμώστε σε ταχυζυμωτήριο στην 1η ταχύτητα για 3 λεπτά και στη 2η ταχύτητα για 5-7 λεπτά, ρίχνοντας σιγά-σιγά τα 800γρ. νερό

ΞΕΚΟΥΡΑΣΗ

Ξεκουράστε τη ζύμη για 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Κάντε ένα δίπλωμα στα 4
Ξεκουράστε την ζύμη για 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Κάντε ένα δίπλωμα στα 4
Ξεκουράστε την ζύμη για 60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΣΗ

Κόψτε την ζύμη σε τεμάχια 750γρ.
Πλάστε σε σχήμα στρογγυλό και τοποθετείστε σε καλαθάκια αργής ωρίμανσης στρογγυλά

ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Αφήστε να ωριμάσει για 12-24 ώρες στους 4°C με 70% υγρασία

ΨΗΣΙΜΟ

Για 40-45 λεπτά σε ταμπανωτό φούρνο στους 230-240°C με ατμούς



ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ*

ΗΜΕΡΑ 1

Πλένουμε πολύ καλά και αποστειρώνουμε ένα γυάλινο βάζο. Βάζουμε μέσα 50γρ. αλεύρι **Εύκαρπο** και 100γρ. νερό στους 30-35°C. Ανακατεύουμε και το αφήνουμε σε ένα ζεστό μέρος για μια μέρα χωρίς καπάκι.

ΗΜΕΡΑ 2

Στο προηγούμενο μίγμα προσθέτουμε 50γρ. αλεύρι **Εύκαρπο** και 100γρ. νερό στους 30-35°C. Ανακατεύουμε και το αφήνουμε μια μέρα σε ζεστό μέρος με το καπάκι ακουμπισμένο επάνω στο χείλος αλλά ανοιχτό.

ΗΜΕΡΑ 3

Στο προηγούμενο μίγμα προσθέτουμε 50γρ. αλεύρι **Εύκαρπο** και 100γρ. νερό στους 30-35°C. Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε για μια μέρα.

ΗΜΕΡΑ 4

Στο προηγούμενο μίγμα προσθέτουμε 50γρ. αλεύρι **Εύκαρπο** και 100γρ. νερό στους 30-35°C. Ανακατεύουμε καλά και το αφήνουμε για μια μέρα.

ΤΙΡ

Μετά την τέταρτη μέρα θα πρέπει να δούμε ότι έχει αρχίσει και υπάρχει κάποια κινητικότητα στο μίγμα.

Αν όχι επαναλαμβάνουμε την διαδικασία της τέταρτης ημέρας. Χρησιμοποιούμε **αλεύρι σικάλεως Εύκαρπο** γιατί έχει περισσότερα και καλύτερα ένζυμα τα οποία μας βοηθούν στην πιο γρήγορη ζύμωση. Μπορούμε να συνεχίσουμε το ανάπιασμα του προζυμιού με αλεύρι **Μύλεμα** με αναλογία: 100% Μύλεμα, 100% νερό, 100% προζύμι και να ζυμώσουμε μετά από λίγες ώρες συνταγή για ψωμί.



• Αυθεντικό χωριάτικο
αργής ωρίμανσης

• Παραδοσιακό σικάλεως
αργής ωρίμανσης

• Μπαγκέτα
αργής ωρίμανσης



• Γαλλικού τύπου
αργής ωρίμανσης

• Ολικής άλεσης
αργής ωρίμανσης



**μύλοι
ΛΟΥΛΗ**

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

info@loulisgroup.com

www.loulismills.gr



Proudly
developed by



LOULIS
Food Ingredients