

ΝΕΟ κίτρινο ψιλό αλεύρι ΑΛΩΝΙ

Κίτρινο ψιλό αλεύρι από επιλεγμένα σκληρά σιτάρια για την παραγωγή άρτου, αρτιδίων & εκλεκτών αρτοσκευασμάτων

Με μεγάλη χαρά, σας παρουσιάζουμε το πιο φίνο, χωριάτικο αλεύρι μας, το «**Αλώνι**»! Ένα **παραδοσιακό, κίτρινο, ψιλοαλεσμένο αλεύρι**, έρχεται να προστεθεί στην γκάμα των χωριάτικων αλεύρων. Πρόκειται για ένα ιδιαίτερο αλεύρι, που οφείλει την μοναδικότητά του στην επιλογή άριστων σιτηρών και στον τρόπο άλεσής τους.



Παράγει πολύ γευστικά τελικά αρτοσκευάσματα, με χρυσαφένια κόρα και αφράτη ψίχα με φωτεινό, κίτρινο χρώμα.



Για πιο **τραγανή κόρα** μπορούμε να ανοίξουμε τα τάμπερ στα τελευταία 10 λεπτά του χρόνου ψησίματος.



Συνταγή για Χωριάτικο Ψωμί

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι Αλώνι	1.000 γρ.
Νερό	680 γρ.
Μαγιά	20 γρ.
Αλάτι	20 γρ.

Παραγόμενα Προϊόντα

- Χωριάτικο ψωμί • Χωριάτικη μπαγκέτα
- Ψωμί αργής ωρίμανσης • Λαγάνα
- Φύλλο για χωριάτικες πίτες • Ciabatta

Εκτέλεση

1. Ζυμώνουμε στο ζυμωτήριο για 7 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα, προσθέτοντας το αλεύρι, το αλάτι και τα 600 γρ. νερό και για 5 λεπτά στην δεύτερη ταχύτητα συμπληρώνοντας το υπόλοιπο νερό.
2. Ξεκουράζουμε τη ζύμη για 20-30 λεπτά, κόβουμε σε τεμάχια των 450-500 γρ., μορφοποιούμε σε φρατζόλες (σε τελάρο ή λαμαρίνα) και τα τοποθετούμε για 50-60 λεπτά στη στόφα (στους 32°C, με σχετική υγρασία 75%).
3. Ψήνουμε για 45 λεπτά στους 210°C.



ΝΕΟ κίτρινο ψιλό αλεύρι ΑΛΩΝΙ

Κίτρινο ψιλό αλεύρι από επιλεγμένα σκληρά
σιτάρια για την παραγωγή άρτου, αρτιδίων
& εκλεκτών αρτοσκευασμάτων



ΟΦΕΛΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΑ

- › Εξοικονόμηση κόστους λόγω απορροφητικότητας σε νερό
 - › Ψωμί με εξαιρετικό άρωμα και μοναδική γεύση
 - › Κόρα με χρυσαφένιο χρώμα
- › Πολύ καλή διατηρησιμότητα τελικών προϊόντων

ΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ

- ✓ Ευκολοδούλετο
- ✓ Ιδανικό για απλά ζυμωτήρια και ταχυζυμωτήρια
- ✓ Κατάλληλο για προσμίξεις με άλλα αλεύρα
- ✓ Ψιλοαλεσμένο με ωραίο άρωμα και ωραίο χρώμα
- ✓ Τελικά προϊόντα με πολύ καλή διατηρησιμότητα
- ✓ Το πιο φίνο αλεύρι από την γκάμα των χωριάτικων αλεύρων μας
- ✓ Μεγάλη απορροφητικότητα σε νερό (>68%)
- ✓ Ιδανικό τόσο για απευθείας αρτοποιήση όσο και αρτοποιήση αργή ωρίμανσης



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

www.loulismills.gr

