

Группа изделий из смеси пшеничной и ржаной муки от ООО «Нива-Хлеб», вырабатываемых по традиционной технологии и ускоренным способом на сухих заквасках «Экстра-Р», «Рожь» или «Росток»

- хлеб **«Дачный»** - из муки пшеничной второго сорта (70%), ржаной обдирной (30%), с использованием солода ржаного ферментированного, патоки, масла подсолнечного; **отделка поверхности овсяными хлопьями**, подовый, формовой, массой 0,1 – 0,9 кг;
- хлеб **«Губернский»** - из муки пшеничной второго сорта (60%), ржаной обдирной (40%), с использованием солода ржаного ферментированного, масла подсолнечного; **отделка поверхности отрубями**, подовый, формовой, массой 0,2 – 0,9 кг;
- хлеб **«Степной»** - из муки пшеничной второго сорта (50%), ржаной обдирной (50%); **без отделки**, формовой, подовый, массой 0,3 – 0,9 кг;
- хлеб **«Дубровский»** заварной - из муки пшеничной второго сорта (50%), муки ржаной обдирной (50%), с использованием солода ржаного ферментированного, сахара, патоки, маргарина; **отделка поверхности кориандром или тмином**, формовой, массой 0,4 – 0,9 кг;
- хлеб **«Сырный»** - из муки пшеничной высшего сорта, муки ржаной обдирной, с использованием сыра, клейковины сухой пшеничной; **отделка поверхности кунжутом**, формовой, подовый, массой 0,05 – 0,6 кг;
- хлеб **«Полевой»** - из муки пшеничной высшего сорта, муки ржаной обдирной, с использованием картофельных хлопьев, лука репчатого сушеного, масла подсолнечного; **без отделки**, подовый, формовой, массой 0,05 – 0,8 кг;
- хлеб **«Домашний»** повышенной влажности с укрупненной пористостью - из пшеничной муки высшего сорта, муки ржаной обдирной, солода ржаного ферментированного, с использованием сухой пшеничной клейковины, лука репчатого сушеного; **мучнистая поверхность верхних и нижних корок с вкраплением сушеного лука**, массой 0,1 – 1,0 кг;
- хлеб **«Томатный»** - из муки пшеничной высшего сорта, муки ржаной обдирной, с использованием сахара, масла подсолнечного, томатного порошка; **без отделки**, подовый, формовой, массой 0,1 – 0,6 кг, хлеб со светло-оранжевым мякишем.

Разнообразные и интересные изделия, с отлично подобранным составом компонентов и привлекательной отделкой вырабатываются от малого веса до больших хлебов, что понравится разным покупателям.

Применение сухих заквасок **«Экстра-Р»**, **«Рожь»** или **«Росток»** улучшит качество хлеба (объем, формоустойчивость, пористость, органолептические показатели), позволяет производить продукцию разными технологическими способами. Применение **«Росток»** минимизирует риски возможных ошибок при переработке муки с пониженными хлебопекарными свойствами.

Для предотвращения изделий от микробиологической порчи предлагаем комплексные пищевые добавки «КБ-1», «КБ-1 Супер».

В зависимости от качества муки - показателей клейковины пшеничной и числа падения ржаной - рекомендуем пищевые добавки, указанные в разделе каталога «Технологическое вспомогательное средство и комплексные пищевые добавки для хлебобулочных изделий».

