

Группа изделий из пшеничной муки от ООО «Нива-Хлеб», вырабатываемых по традиционной технологии и ускоренным способом

Хлебобулочные изделия **«Бутербродные»** - из муки высшего сорта, подовые, формовые, овальные, округлой формы, из 1 - 6 кусков, массой 0,03 – 0,5 кг, **отделка пшеничной крупой, кунжутом, маком.**

Рецептура подходит для изготовления булочек для хот-догов и бургеров. Внесение пищевых добавок «Супер Пышка» или «Орбита-К» позволит добиться соответствующего мягкого мякиша, с пищевой добавкой «Особый-П» получится замечательный замороженный полуфабрикат.

Хлебобулочные изделия **«Нива»** - из муки высшего сорта с использованием сахара и маргарина, массой 0,03 – 0,5 кг, подовые, формовые, округлой или овальной формы с надрезами или наколами, вырабатываемые на автоматизированных линиях и на малых пекарнях, допускается **отделка пшеничной крупой, маком, кунжутом, сухарной крошкой (по выбору);**

Багет **«Экстра»** - из муки высшего сорта, с сахаром и жиром, с пищевой добавкой «Орбита», полностью соответствует «французскому багету», массой 0,2 – 0,5 кг, длиной 25 – 60 см. Это тонкая булка, мягкая внутри с хрустящей корочкой, красивыми подрывами, вкус и аромат традиционного домашнего хлеба, открытая структура мякиша, поверхность припудрена мукой.

Хлебобулочные изделия **«Утренние»** - из муки высшего сорта с добавлением сахара, подсолнечного масла, батонообразной формы, массой 0,2 – 0,5 кг. Прекрасно подойдут для бутербродов и тостов на завтрак и с собой в дорогу.

Хлебобулочные изделия **«Золотистые»** - из муки первого сорта, с добавлением сахара, жира, массой 0,03 – 0,5 кг, подовые (батонообразная и круглая форма) и формовые, допускается **отделка: крупа пшеничная и сухарная крошка.**

Хлебобулочные изделия **«Боярские»** - из муки высшего сорта с добавлением квасного сусла, изюма, сахара, жира; форма округлая, овальная, продолговато-овальная, плетеная из 2 или более жгутов, а также в виде ромашки из 6 – 8 тестовых заготовок, массой 0,03 – 0,5 кг, возможна **отделка кунжутом.**

Оригинальный состав, интересное сочетание вкусов, многообразие форм разнообразят и обогатят любой ассортимент хлебобулочных изделий.

В зависимости от качества клейковины, водопоглотительной способности и хлебопекарных свойств муки рекомендованы пищевые добавки, указанные в разделе каталога «Технологическое вспомогательное средство и комплексные пищевые добавки для хлебобулочных изделий».

Для предотвращения от микробиологической порчи предложены добавки «КБ-1», «КБ-1 Супер».

