



## Făină GRAHAM

**Descriere:** făină graham obținută printr-o tehnică specială de măcinare a bobului de grâu, după o prealabilă curățire extrem de riguroasă.

### Avantaje:

- Este o făină dietetică, un produs de măciniș compus dintr-o combinație de făinuri, grișuri și tărâță valoroase din punct de vedere nutrițional (aport ridicat de vitamine, minerale și fibre).

### Trucuri mici, efecte mari

- Particulele cu granulozitate mare ajută la asimilarea unei cantități mai mici de calorii, deci veți putea recomanda pâinea obținută din această făină clienților dumneavoastră în căutare de produse dietetice;
- Folosiți această făină în combinație cu alte făinuri pentru un plus de volum.



## Făină GRAHAM

**Aspect:** pulbere de culoare roșcată, conținând particule de tărâță și endosperm.

**Ingrediente:** făină Graham (conținut de cenușă 1,41%).

**Mod de ambalare:** în saci de rafie de 40 kg sau în saci de hârtie de 30 și 40 kg.

**Transport:** se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate și dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin. A se manipula cu grijă sacii.

**Condiții de depozitare:** în spații acoperite, curate, uscate, fără mirosuri străine sau pătrunzătoare, bine aerisite, deratizate, ferite de razele solare, la temperaturi între 5-25°C și umiditate relativă a aerului 40-75%. A se manipula cu grijă sacii. Închideți sacul după utilizare.

**Data durabilității minime:** 45 zile în timpul verii (01.05-30.09) și 60 zile în timpul iernii (01.10-30.04). Aceasta se referă la produsul vrac sau ambalat, depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta fișă și decurge de la data fabricației - cea specificată pe ambalaj.

### Rețeta propusă: Chifle GRAHAM

**Ingrediente:** • 30kg făină graham • 70kg făină neagră/integrală/făină 650 • 2,2kg drojdie • 2kg sare • 1kg zahăr • 3-4kg ulei/margarină • 50-54l apă

## Mod de lucru:

1.



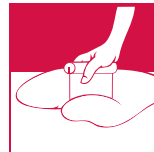
Se amestecă în cuva malaxorului toate ingredientele timp de 5 min la viteză lentă și 5 min la viteză rapidă.

2.



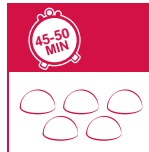
Aluatul obținut se lasă la relaxat în cuva malaxorului 10-15 minute.

3.



După relaxare, aluatul se divizează la gramajul dorit.

4.



Se dospește timp de 45-50 min la 30°C și 75% umiditate.

5.



Se coace la 230-245°C - timpul se stabilește funcție de greutatea chifloror.