

Ανακαλύψτε τα προϊόντα Silkgrain



Silkgrain Veggie

Μίγμα λαχανικών και σπόρων μέσα σε προζύμι, με πολύ πλούσια γεύση, ξεχωριστή εμφάνιση και φρεσκάδα στο ψωμί και στα αρτοσκευάσματα.

Συσκευασία: Χαρτοκιβώτιο 15kg (5x3kg)

Δοσολογία: 20-100% επί του αλεύρου



Silkgrain Sonnen-Müsli

Μίγμα με ποικιλία ενυδατωμένων σπόρων κάν-ναβης, χία και κινόα μέσα σε προζύμι. Προσδίδει ξεχωριστό χαρακτήρα και φρεσκάδα σε ποικιλία αρτοσκευασμάτων και σνακ, γλυκών και αλμυρών.

Συσκευασία: Χαρτοκιβώτιο 15kg (5x3kg)

Δοσολογία: 20-100% επί του αλεύρου



Silkgrain 5 Supergrains

Μίγμα ενυδατωμένων σπόρων υψηλής διατροφικής αξίας. Είναι βασισμένο σε σπόρους κινόα, τεφ, μονόκοκκο σιτάρι, καμούτ και σόργο μέσα σε προζύμι. Προσδίδει εξαιρετική γεύση και χαρακτηριστική φρεσκάδα στο ψωμί και τα αρτοσκευάσματα.

Συσκευασία: Χαρτοκιβώτιο 15kg (5x3kg)

Δοσολογία: 20-100% επί του αλεύρου



Silkgrain Einkorn

Μίγμα ενυδατωμένων σπόρων, βασισμένο σε αρχέγονο μονόκοκκο σιτάρι μέσα σε προζύμι. Ιδανικό για ψωμί και αρτοσκευάσματα για απαλή, πλούσια γεύση και ιδιαίτερη φρεσκάδα.

Συσκευασία: Χαρτοκιβώτιο 15kg (5x3kg)

Δοσολογία: 20-100% επί του αλεύρου



Μαλακή υφή, πλούσια γεύση.

Χάρη στην καινοτομική διαδικασία παραγωγής μας, οι σπόροι γίνονται μαλακοί και τρυφεροί και αναδεικνύονται εξαιρετικά με το άρωμα αυθεντικών προζυμιών, εμπλουτίζοντας το διατροφικό προφίλ των ψωμιών και των αρτοσκευασμάτων.

100% φυσικό προϊόν.

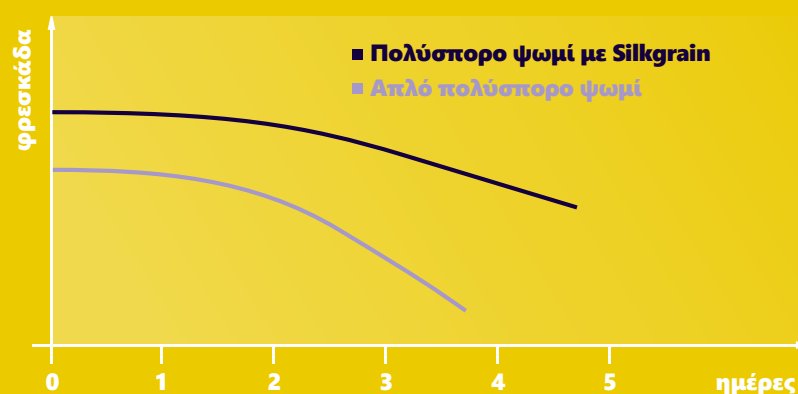
Τα συστατικά της γκάμας των προϊόντων Silkgrain ενσωματώνονται αποκλειστικά σε αυθεντικά προζύμια και είναι 100% φυσικά. Για τις παραλλαγές που περιέχουν μόνο ένα είδος σπόρου χρησιμοποιούμε πάντα το αντίστοιχο προζύμι. Για παράδειγμα στο Silkgrain Einkorn, οι σπόροι Einkorn είναι ενσωματωμένοι σε προζύμι από αλεύρι Einkorn (αρχέγονο μονόκοκκο σιτάρι).

Απόλυτη ευκολία.

Δεν υπάρχει ανάγκη να μουλιάσετε προκαταβολικά τους σπόρους, να φτιάξετε δικό σας προζύμι ή να αναζητήσετε μοναδικές ποικιλίες δημητριακών και σπόρων. Το μόνο που χρειάζεται είναι να ανοίξετε ένα σακουλάκι Silkgrain.

Ευέλικτη δοσολογία.

Εσείς επιλέγετε πόση ποσότητα από το προϊόν Silkgrain θα προσθέσετε στη ζύμη, ενώ μπορείτε, επίσης, να συνδυάσετε δύο ή περισσότερα προϊόντα Silkgrain μαζί σε ένα αρτοσκευάσμα. Απλά προσθέστε το προϊόν Silkgrain μαζί με τα υπόλοιπα υλικά στο δοχείο ανάμειξης.



Εξαιρετική φρεσκάδα.

Προσθέτοντας Silkgrain σε οποιαδήποτε συνταγή, η υγρασία στο ψωμί απελευθερώνεται σταδιακά, κρατώντας την ψίχα υγρή και μαλακή μετά το ψήσιμο. Έτσι, το ψωμί διατηρεί τη φρεσκάδα του για περισσότερες ημέρες.

SEFCO ZEELANDIA A.B.E.E.

Πρώτες Ύλες Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής Παγωτού
Θέση Παλαύ, Χριστούπολη
Τ.Θ.16, 19004 Σπάτα
Τ 210 663 3662-3, 210 663 0706-7
F 210 663 4140
E mail@sefcozeelandia.gr
W www.sefcozeelandia.gr
f/sefcozeelandia @/sefcozeelandia in/sefcozeelandia



Silkgrain

Λιγότερο αλεύρι, καλύτερη υφή.



Silkgrain

Το ψωμί και τα αρτοσκευάσματα διακρίνονται για την ωραία γεύση, την εξαιρετική υφή και την έντονη υγρασία. Προσθέτοντας απλά σπόρους σε μια συνταγή αυτόματα μειώνουμε την υγρασία από την ψίχα, με αποτέλεσμα το ψωμί να γίνεται στεγνό σε λίγες μόνο ώρες.

Αναρωτηθήκαμε, λοιπόν, πώς θα μπορούσαμε να ενισχύσουμε τη φρεσκάδα στα πολύσπορα αρτοσκευάσματα. Η ομάδα R&D της εταιρείας μας ανέπτυξε μια αξιοσημείωτη λύση, με 100% φυσικά συστατικά, επιτρέποντας την ενσωμάτωση δημητριακών και άλλων συστατικών σε αυθεντικό υγρό προζύμι.

Το αποτέλεσμα είναι η γκάμα προϊόντων Silkgrain. Μια ποικιλία μιγμάτων, τα οποία περιέχουν ενυδατωμένους σπόρους που διατηρούν το ψωμί και τα αρτοσκευάσματα φρέσκα, ενώ ταυτόχρονα τους προσδίδουν νοστιμιά, ωραία υφή και ξεχωριστή εμφάνιση. Με τον τρόπο αυτό μετατρέψαμε τους σπόρους σε αξιοσημείωτη ευκαιρία, αποκαλύπτοντας μια νέα εποχή για το ψωμί, αλλά και όλα τα προϊόντα ζύμης με σπόρους.

keepexploring.



Προτάσεις εφαρμογών



Silkgrain Veggie Sandwich

Υλικά	Ανάμειξη
Αλεύρι T 70%	1000gr
Silkgrain Veggie	500gr
Αλάτι	20gr
Μαγιιά	30gr
Νερό	360gr

Μέθοδος εργασίας
Ξεκουράστε για 5'. Κόψτε στο επιθυμητό βάρος. Μορφοποιήστε σε μπάλες. Ξεκουράστε για 15'. Δώστε το επιθυμητό σχήμα. Τοποθετήστε στη στόφα για 30-40'.

Φούρνισμα
210°C με ατμό για 20'.



Silkgrain Veggie Μπουρέκι

Υλικά	Ανάμειξη
Αλεύρι T 70%	1000gr
Silkgrain Veggie	500gr
Princess	430gr
Αυγό	100gr
Μαγιιά	40gr
Ζάχαρη	40gr
Νερό	100gr
Αλάτι	20gr
Φέτα	400gr
Κόκκινη πιπεριά	1-2 τμχ.

Μέθοδος εργασίας
Ξεκουράστε για 25'. Κόψτε σε 60gr. Πλάστε ελαφρώς στρογγυλά. Γαρνίρετε με κεφαλοτύρι ή γκούντα. Τοποθετήστε στη στόφα για 45'.

Φούρνισμα
200°C για 22-25'.



Silkgrain Sonnen Müsli Muffin

Υλικά	Ανάμειξη
Double Cream Muffin	1000gr
Λάδι	400gr
Νερό	400gr
Αυγό	50gr
Μέλι	50gr
Silkgrain Sonnen Müsli	300gr
Φουντούκια	75gr
Σταφίδες	75gr

Μέθοδος εργασίας
Σερβίρετε τη ζύμη στα tulip muffin cups.

Φούρνισμα
190-195°C για 22-24'.



Silkgrain Sonnen Müsli Μπάρα

Υλικά	Μέθοδος εργασίας
Florentina Mix	500gr
Silkgrain Sonnen Müsli	400gr
Σουσάμι	300gr
Αμύγδαλα	200gr
Cranberries	200gr
Ζάχαρη	100gr
Regal	15gr

Αναμειξτε όλα τα υλικά μαζί. Στρώστε σε ένα ταψί με λαδόκολλα.

Φούρνισμα
190-200°C για 30-35'.



Silkgrain 5 Supergrains Focaccia

Υλικά	Ανάμειξη
Αλεύρι T 70%	1000gr
Zee-Μωτό Παραδοσιακό Silkgrain 5 Supergrains	100gr
Ζάχαρη	500gr
Μαγιιά	30gr
Νερό	20gr
	680gr

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ. Προσθέστε το νερό σταδιακά. Ζυμώστε για 3' στην αργή ταχύτητα και για 9' στη γρήγορη.

Μέθοδος εργασίας
Ξεκουράστε για 20'. Τοποθετήστε 1750gr σε ταψί 20x30. Τοποθετήστε στη στόφα για 60'. Πατήστε την επιφάνεια με λαδωμένα δάχτυλα και στολίστε κατά βούληση.

Φούρνισμα
200°C με ατμό για 35'.



Silkgrain 5 Supergrains Μπατόν Σαλέ

Υλικά	Ανάμειξη
Αλεύρι T 70%	1000gr
Silkgrain 5 Supergrains	200gr
Βούτυρο	360gr
Αυγό	200gr
Regal	4gr
Νερό	60gr
Αλάτι	40gr

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ. Ζυμώστε με το φτερό για 3' στη μεσαία ταχύτητα.

Μέθοδος εργασίας
Κόψτε με σακούλα ζαχαροπλαστικής. Γαρνίρετε με κεφαλοτύρι ή σουσάμι.

Φούρνισμα
180-190°C για 20-25' ανάλογα το μέγεθος.



Silkgrain Einkorn Ψωμί

Υλικά	Ανάμειξη
Αλεύρι κίτρινο ψιλό	500gr
Αλεύρι T 70% δυνατό	200gr
Σίκαλη 80/20	300gr
Silkgrain Einkorn	500gr
Μαγιιά	20gr
Αλάτι	14gr
Νερό	600gr

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ. Ζυμώστε για 3' στην αργή ταχύτητα και για 7' στη γρήγορη.

Μέθοδος εργασίας
Ξεκουράστε για 30'. Τεμαχίστε σε 430gr. Μορφοποιήστε. Τοποθετήστε στη στόφα για 50'. Τουμπάρετε ή κόψτε τη ζύμη.

Φούρνισμα
200°C με ατμό για 45'. Ανοίξτε το τάμπερ τα τελευταία 15'.



Silkgrain Einkorn Focaccia

Υλικά	Ανάμειξη
Αλεύρι T 70%	1000gr
Zee-Μωτό Παραδοσιακό Silkgrain Einkorn	100gr
Ζάχαρη	500gr
Μαγιιά	30gr
Νερό	20gr
	650gr

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ. Προσθέστε το νερό σταδιακά. Ζυμώστε για 3' στην αργή ταχύτητα και για 9' στη γρήγορη.

Μέθοδος εργασίας
Ξεκουράστε για 20'. Τοποθετήστε 1750gr σε ταψί 20x30. Τοποθετήστε στη στόφα για 60'. Πατήστε την επιφάνεια με λαδωμένα δάχτυλα και στολίστε κατά βούληση.

Φούρνισμα
200°C με ατμό για 35'.