

# Amore

Με αυθεντική γεύση προζυμιού



Sefco Zeelandia



**Amore**

Tastes like love



## Amore L 100

### Υγρό και σταρένιο!

Υγρό μέσο οξίνισης ζύμης με βάση το προζύμι σίτου  
Δοσολογίας 1-12%  
Συσκευασία: X/K 15 kg



## Amore P Durum

### Μεσογειακό και χρυσαφένιο!

Ξηρό ενεργό προζύμι σκληρού σίτου σε μορφή **σκόνης**.  
Χαμηλής δοσολογίας (1-4%)  
Συσκευασία: Σακί 20 kg



## Αυθεντικό αποτέλεσμα

Τα προϊόντα Amore χαρίζουν ένα αυθεντικό αποτέλεσμα όσο το δυνατόν πιο κοντά στις παραδοσιακές μεθόδους παρασκευής προζυμιού.

Δίνουν ταυτότητα στο τελικό προϊόν. Είναι κατάλληλα και για άμεση χρήση και για αρτοσκευάσματα αργής ωρίμανσης.

## Απόλαυση

Τα Amore συνδυάζονται εξαιρετικά με όλα τα άλευρα και προσφέρουν αρτοσκευάσματα με αυθεντική γεύση, υπέροχο άρωμα, πυκνή και ζελαριστή ψίχα και ιδιαίτερα τραγανή κόρα.

## Απεριόριστες δυνατότητες

Μην περιοριστείτε μόνο στο ψωμί.

Με τα Amore μπορείτε να φτιάξετε εντυπωσιακά σνακ με μεσογειακό χαρακτήρα, ανοιχτόχρωμη ψίχα και εξαιρετική δομή.

## Υλικά

Αλεύρι Πετρόμυλου	4.000 g	40%
Αλεύρι Τ70%	3.000 g	30%
Αλεύρι κίτρινο χονδρό	3.000 g	30%
Ζεεμωτό	1.000 g	10%
<b>Amore L 100</b>	500 g	5%
Μαγιά	200 g	2%
Νερό	6.800 g	68%

## Amore L 100

# Ψωμί με αλεύρι πετρόμυλου

## Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ταχυζυμωτηρίου και ζυμώστε 3 λεπτά στην αργή και 2 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα.

Ξεκουράστε για 30 λεπτά.

Τεμαχίστε σε 1.000 g και πλάστε με απαλές κινήσεις στο επιθυμητό σχήμα.

Στόφα: 60 λεπτά.

Συνθήκες στόφας 35-37 °C, Υγρασία 70-75%

Χαράξτε την επιφάνεια.

Φουρνίστε στους 210-220°C για 60 λεπτά με ατμό.

Ανοίξτε το ντάμπερ τα τελευταία 10 λεπτά.



## Amore L 100

### Υλικά

Αλεύρι Τ70%	10.000 g	100%
Ζεεμωτό	1.000 g	10%
<b>Amore L 100</b>	800 g	8%
Μαγιά	200 g	2%
Νερό	7.300 g	73%

## Ψωμί με rustique χαρακτήρα

### Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα υλικά μαζί στον κάδο του ταχυζυμωτηρίου με το 60% του νερού. Αφού αρχίσει να δημιουργείται μια ελαστική ζύμη προσθέτουμε και το υπόλοιπο νερό σταδιακά.

Ζυμώνετε για 3 λεπτά στην αργή και 7 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα.

Ξεκουράστε σε λαδωμένη λεκάνη για 70-90 λεπτά.

Τεμαχίστε σε 1.000 g και πλάστε στο επιθυμητό σχήμα με απαλές κινήσεις χωρίς να δώσετε ένταση στη ζύμη.

Φουρνίστε απευθείας στους 210-220°C με ατμό για περίπου 60 λεπτά.

Ανοίξτε το ντάμπερ τα τελευταία 10 λεπτά.



## Amore L 100

### Υλικά

Αλεύρι Τ70%	5.000 g	50%
Αλεύρι κίτρινο χονδρό	5.000 g	50%
<b>Amore L 100</b>	500 g	5%
Μαγιά	20 g	0,2%
Αλάτι	180 g	1,8%
Νερό	5.900 g	59%

## Ψωμί αργής ωρίμανσης εκτός ψυγείου

### Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ταχυζυμωτηρίου και ζυμώστε για 8-9 λεπτά στην αργή ταχύτητα.

Ξεκουράστε σε λεκάνη σκεπασμένη για 17 ώρες.

Τεμαχίστε σε 1.000 g και πλάστε με απαλές κινήσεις στο επιθυμητό σχήμα.

Ξεκουράστε για 10 λεπτά.

Φουρνίστε στους 210-220°C για 60 λεπτά με ατμό.

Ανοίξτε το ντάμπερ τα τελευταία 10-15 λεπτά.



## Amore L 100

# Ψωμί αργής ωρίμανσης ψυγείου

## Υλικά

Αλεύρι T70%	9.000 g	90%
Αλεύρι Καλαμποκιού	500 g	5%
Αλεύρι κίτρινο χονδρό	500 g	5%
<b>Amore L 100</b>	200 g	2%
Μαγιά	150 g	1,5%
Αλάτι	180 g	1,8%
Νερό	5.500 g	55%

## Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ταχυζυμωτηρίου και ζυμώστε για 8-9 λεπτά στην αργή ταχύτητα.

Ξεκουράστε τη ζύμη σκεπασμένη για 17 ώρες στο ψυγείο στους 4°C.

Βγάλτε την ζύμη από το ψυγείο και αφήστε την για 30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

Τεμαχίστε σε 1000 g και πλάστε με απαλές κινήσεις στο επιθυμητό σχήμα.

Στόφα: 45-50 λεπτά.

Συνθήκες στόφας 35-37 °C , Υγρασία 70-75%

Φουρνίστε στους 210-220°C για 60 λεπτά με ατμό.

Ανοίξτε το ντάμπερ τα τελευταία 10-15 λεπτά.



## Amore L 100

### Υλικά

Αλεύρι Τ70%	5.000 g	50%
Αλεύρι Βρώμης	3.000 g	30%
Αλεύρι κίτρινο χονδρό	2.000 g	20%
Ζεεμωτό	1.000 g	10%
<b>Amore L 100</b>	800 g	8%
Μαγιά	200 g	2%
Νερό	6.700 g	67%

## Ψωμί με βρώμη

### Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ταχυζυμωτηρίου και ζυμώστε μέχρι να δημιουργηθεί μια ελαστική ζύμη. Ενδεικτικά 3 λεπτά στην αργή και 4 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα.

Ξεκουράστε για 50 λεπτά.

Τεμαχίστε σε 430 g και πλάστε με απαλές κινήσεις στο επιθυμητό σχήμα.

Τοποθετήστε αν θέλετε σε φόρμες.

Στόφα: 60-70 λεπτά

Συνθήκες στόφας 35-37 °C, Υγρασία 70-75%

Φουρνίστε 210-220°C για 45 λεπτά με ατμό.

Ανοίξτε το ντάμπερ τα τελευταία 10 λεπτά.





## Amore L 100

### Υλικά

Αλεύρι Τ70%	4.000 g	40%
Αλεύρι Κριθαριού	3.000 g	30%
Αλεύρι κίτρινο χονδρό	3.000 g	30%
Ζεεμωτό	1.000 g	10%
<b>Amore L 100</b>	800 g	8%
Μαγιά	200 g	2%
Νερό	6.800 g	68%

## Ψωμί με κριθάρι

### Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ταχυζυμωτηρίου και ζυμώστε μέχρι να δημιουργηθεί μια ελαστική ζύμη. Ενδεικτικά 3 λεπτά στην αργή και 6 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα.

Ξεκουράστε για 30 λεπτά.

Τεμαχίστε σε 430 g και πλάστε με απαλές κινήσεις στο επιθυμητό σχήμα.

Τοποθετήστε αν θέλετε σε καλάθια.

Στόφα: 70 λεπτά.

Συνθήκες στόφας 35-37 °C, Υγρασία 70-75%

Φουρνίστε στους 210-220°C για 45 λεπτά με ατμό.

Ανοίξτε το ντάμπερ τα τελευταία 10 λεπτά.



## Amore P Durum

### Υλικά

Αλεύρι κίτρινο χονδρό	10.000 g	100%
<b>Amore P Durum</b>	400 g	4%
Αλάτι	200 g	2%
Μαγιά	200 g	2%
Νερό	6.400 g	64%

## Ψωμί χωριάτικο με προζύμι

### Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ταχυζυμωτηρίου και ζυμώστε για 3 λεπτά στην αργή και για 1 λεπτό στη γρήγορη.

Ξεκουράστε για 20 λεπτά.

Τεμαχίστε σε 430 g και πλάστε στο επιθυμητό σχήμα.

Στόφα: 45 λεπτά.

Συνθήκες στόφας 35-37 °C , Υγρασία 70-75%

Χαράξτε την επιφάνεια.

Φουρνίστε στους 210-220°C για 40-45 λεπτά με ατμό.

Ανοίξτε το ντάμπερ τα τελευταία 10 λεπτά.



## Amore P Durum

### Υλικά

Αλεύρι κίτρινο χονδρό	5.000 g	50%
Αλεύρι T70%	5.000 g	50%
Ζεεμωτό	1.000 g	10%
<b>Amore P Durum</b>	400 g	4%
Μαγιά	200 g	2%
Νερό	7.700 g	77%

## Ψωμί κίτρινο rustique

### Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ταχυζυμωτηρίου με το 60% του νερού. Όταν αρχίσει να δημιουργείται μια ελαστική ζύμη προσθέστε σταδιακά και το υπόλοιπο νερό.

Ζυμώστε για 3 λεπτά στην αργή και για 7 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα.

Ξεκουράστε σε λαδωμένη λεκάνη για 70-90 λεπτά.

Τεμαχίστε σε 1.000 g και πλάστε στο επιθυμητό σχήμα με απαλές κινήσεις χωρίς να δώσετε ένταση στη ζύμη.

Φουρνίστε απευθείας στους 210-220°C με ατμό για περίπου 60 λεπτά.

Ανοίξτε το ντάμπερ τα τελευταία 10 λεπτά.



keep**exploring.**

**SEFCO ZEELANDIA A.B.E.E.**

Πρώτες Ύλες Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής Παγωτού  
Αγίου Δημητρίου, Τ.Θ. 16, 19004 Σπάτα  
**T** 210 663 3662-3, 210 663 0706-7 **F** 210 663 4140

**SEFCO ZEELANDIA S.A.**

Bakery Confectionery Ice Cream Ingredients  
Αγίου Δημητρίου street, P.O.Box 16, 19004 Spata, Attiki, Greece  
**T** +30 210 663 3662-3, +30 210 663 0706-7 **F** +30 210 663 4140

**E** [mail@sefcozeelandia.gr](mailto:mail@sefcozeelandia.gr)

**W** [www.sefcozeelandia.gr](http://www.sefcozeelandia.gr) **f** [/sefcozeelandia](https://www.facebook.com/sefcozeelandia) **@** [/sefcozeelandia](https://www.instagram.com/sefcozeelandia) **in** [/sefcozeelandia](https://www.linkedin.com/company/sefcozeelandia)



**Sefco Zeelandia**