

Μεσογειακό

Γεύση
& άρωμα
Ελλάδας



Sefco Zeelandia

Ψωμί φόρμας

Υλικά

Μεσογειακό	1.500 g
Αλεύρι κίτρινο χοντρό	1.500 g
Μαγιά	45 g
Prozyl Paste	45 g
Νερό	2.580 g

Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ζυμωτηρίου και ζυμώστε για 8 λεπτά στην αργή ταχύτητα και για 1 λεπτό στη γρήγορη.

Ξεκουράστε για 30 λεπτά (σε λεκάνη).

Τοποθετήστε τη ζύμη σε φόρμα, γεμίζοντάς την έως τα $\frac{3}{4}$ του ύψους της.

Τοποθετήστε στη στόφα για 30 λεπτά ($\pm 35^{\circ}\text{C}/75\% \text{ RH}$).

Πασπαλίστε με άσπρο αλεύρι.

Φουρνίστε στους 220°C για 50-60 λεπτά.



Βαρύ χωριάτικο ψωμί ταψιού

Ελληνικό παραδοσιακό με **ενεργό προζύμι**.

Υλικά

Μεσογειακό	5.000 g
Αλεύρι Τ70% Δυνατό	4.500 g
Αλεύρι σκληρού σίτου (κίτρινο) χονδροαλεσμένο	500 g
Prozyl	250 g
Μαγιά	±200 g
Νερό	±7.000 g

Για την διακόσμηση:

Prozyl διαλυμένο σε νερό 1:1
και λευκό αλεύρι κατά βούληση

Tips

Για τη δημιουργία παραλλαγών,
ο χρήστης μπορεί να αντικαταστήσει
τον προτεινόμενο συνδυασμό αλεύρων
με αλεύρι ή συνδυασμό αλεύρων
της επιλογής του.

Εκτέλεση

Ζυμώστε όλα τα υλικά μαζί στον κάδο του
ζυμωτηρίου μέχρι να σχηματιστεί μέτριας
ελαστικότητας ζυμάρι.

Ενδεικτικά: 6-7 λεπτά στην αργή ταχύτητα
ταχυζυμωτηρίου και 3 λεπτά στη γρήγορη.

Θερμοκρασία ζύμης στο τέλος
του ζυμώματος: 27-28°C.

Ξεκούραστε την ζύμη για 10 λεπτά.

Τεμαχίστε σε 7.200g για μια λαμαρίνα 40x60
εκατοστών.

Επαλείψτε την επιφάνεια της ζύμης με
διαλυμένο Prozyl σε νερό και πασπαλίστε
με λευκό σταρένιο αλεύρι.

Τοποθετήστε στην στόφα με υγρασία
(±35°C/75% RH) για 60 λεπτά, και κάντε ένα
βαθύ κόψιμο της ζύμης με σπάτουλα μέχρι τη
λαμαρίνα, στα σημεία όπου μετά το ψήσιμο θα
είναι επιθυμητό να αποκόπτονται κομμάτια
από το ψημένο ψωμί.

Φουρνίστε στους 220°C με λίγο ατμό,
για 60 λεπτά.



Χωριάτικο πείνιρλί

Υλικά

Μεσογειακό	500 g
Αλεύρι κίτρινο	500 g
Μαγιά	22 g
Λάδι	30 g
Νερό (κρύο)	70 g

Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο ταχυζυμωτήριο και ζυμώστε μέχρι να δημιουργηθεί μια ικμή ζύμη.

Ξεκουράστε τη ζύμη για 5 λεπτά.

Τεμαχίστε τη ζύμη στα 100-120g και κάντε την μπάλες.

Ξεκουράστε τις μπάλες 30 λεπτά και μορφοποιήστε.

Στοφάρετε για 40' στους 37°C, με 75% υγρασία.

Φουρνίστε στους 220°C για 18-20 λεπτά.

Tips

Για τις γεμίσεις χρησιμοποιήστε μια **Bechamel** από την γκάμα μας. Διαθέσιμες γεύσεις: Ουδέτερη, Κασέρι, Έμενταλ, Φέτα, Philadelphia.



Ψωμάκια με γάλα και μέλι

Απλά ή με σοκολάτα!

Υλικά

Μεσογειακό	500 g
Αλεύρι 55%	500 g
Μαγιά	50 g
Ζάχαρη	100 g
Βούτυρο	40 g
Μέλι	40 g
Νερό (κρύο)	150 g
Γάλα (κρύο)	400 g

Tips

Μπορείτε αντί για σταγόνες σοκολάτας να προσθέσετε φρούτα, ξηρούς καρπούς κλπ. Μπορείτε επίσης να τα κόψετε σαν sandwich και να βάλετε chocomit, apricot jam ή κάποια κρέμα. Τέλος, μπορείτε να πασπαλίσετε το ψωμάκι με ζάχαρη άχνη.

Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο ταχυζυμωτήριο, εκτός από τις σταγόνες σοκολάτας και ζυμώστε μέχρι να δημιουργηθεί μια ελαστική ζύμη. Στο τέλος προσθέστε τις σταγόνες να μοιραστούν ομοιόμορφα στη ζύμη.

Ξεκουράστε τη ζύμη για 5 λεπτά (σκεπασμένη με πανί ή πλαστικό φύλλο).

Τεμαχίστε τη ζύμη στα 60-100 gr και κάντε την μπάλες.

Ξεκουράστε τις μπάλες 20 λεπτά και μορφοποιήστε όπως θέλετε.

Στοφάρετε για 40' στους 37°C, με 75% υγρασία.

Φουρνίστε στους 220°C για 12-13 λεπτά.





Χωριάτικα μπαγκετίνια

Υλικά

Μεσογειακό	500 g
Αλεύρι κίτρινο	500 g
Μαγιά	22 g
Νερό (κρύο)	680 g

Tips

Για μεγαλύτερη ποικιλία μπορείτε να προσθέσετε στη ζύμη regato ή άλλο τυρί της αρεσκείας σας.



Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο ταχυζυμωτήριο και ζυμώστε μέχρι να δημιουργηθεί μια ελαστική ζύμη.

Ξεκουράστε τη ζύμη για 5 λεπτά.

Τεμαχίστε τη ζύμη στα 120-150g και στρογγυλέψτε.

Ξεκουράστε τις μπάλες για 30 λεπτά και μορφοποιήστε.

Τοποθετήστε τη γέμιση της αρεσκείας σας στο κέντρο και κλείστε.

Πασπαλίστε με υλικά της αρεσκείας σας.

Τοποθετήστε στη στόφα για 40 λεπτά στους 37°C με 75% υγρασία.

Φουρνίστε στους 220°C για 18-20 λεπτά.



Soft Snacks

Υλικά

Μεσογειακό	500 g
Αλεύρι Τ55%	
(αρτοποιίας ή πολυτελείας)	500 g
Μαγιά	50 g
Μαργαρίνη Princess (μαλακή)	70 g
Ζάχαρη	100 g
Νερό (παγωμένο)	450-500 g

Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο ταχυζυμωτήριο και ζυμώστε μέχρι να δημιουργηθεί μια ελαστική ζύμη.

Στο τέλος προσθέστε τις σταγόνες να μοιραστούν ομοιόμορφα στη ζύμη.

Ξεκουράστε τη ζύμη για 5 λεπτά.

Τεμαχίστε τη ζύμη στα 40-100g και κάν'τε την μπάλες ή ανοίξτε φύλλο σε πάχος 2-2,5 mm.

Ξεκουράστε τις μπάλες 30 λεπτά και μορφοποιήστε.

Στοφάρετε για 40' στους 37°C, με 75% υγρασία.

Φουρνίστε στους 220°C για 14-16 λεπτά.

Tips

Για τις γεμίσεις χρησιμοποιήστε μια **Bechamel** από την γκάμα μας. Διαθέσιμες γεύσεις: Ουδέτερη, Κασέρι, Έμενταλ, Φέτα, Philadelphia.



Κουλούρι Θεσσαλονίκης



Υλικά

Μεσογειακό	1.000 g
Αλεύρι σκληρού σίτου	1.000 g
Μαγιά	100 g
Ζάχαρη	200 g
Νερό	1.000 g
Μαργαρίνη Princess	60 g

Εκτέλεση

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ζυμωτηρίου και ζυμώστε για 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και για 4 λεπτά στη γρήγορη.

Ξεκουράστε για 10 λεπτά τη ζύμη (σκεπασμένη με πανί ή πλαστικό φύλλο).

Τεμαχίστε στα 80g.

Δημιουργήστε «φυτίλια» και στη συνέχεια δώστε το τελικό σχήμα του κουλουριού, διακοσμώντας με σουσάμι.

Τοποθετήστε στη στόφα για 40-50 λεπτά, αν θέλετε αφράτα και μαλακά κουλούρια ή ξεκουράστε εκτός στόφας για 15 λεπτά για τραγανά κουλούρια με μαλακή και ζουμερή δομή.

Φουρνίστε στους 230°C για 14-20 λεπτά με πολύ ατμό.

Tips

Για μεγαλύτερη ποικιλία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διάφορες γεμίσεις, όπως:

Bechamel Philadelphia
Fine Cream Salty Caramel

Λαγάνα

Υλικά λαγάνας

Μεσογειακό	5.000 g
Αλεύρι σκληρό σίτου (κίτρινο)	2.500 g
Αλεύρι Τ70% Δυνατό	2.500 g
Μαγιά (νωπή)	250 g
Νερό (αναλόγως αλεύρων)	6.300 g

Για συμπλήρωμα της γεύσης & για διακόσμηση:

Σουσάμι κατά βούληση

Εκτέλεση

Ζυμώστε όλα τα υλικά μαζί στον κάδο του ζυμωτηρίου, προσθέτοντας τελευταίο και σταδιακά το νερό (όσο διαρκεί το ζύμωμα στην αργή ταχύτητα). Στη συνέχεια ολοκληρώστε το ζύμωμα στη γρήγορη ταχύτητα έτσι ώστε να σχηματιστεί μέτριας ελαστικότητας ζύμη με θερμοκρασία $\pm 28^{\circ}\text{C}$.

Ενδεικτικά: 3 λεπτά στην αργή και 2 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα ταχυζυμωτηρίου

Ξεκούραστε την ζύμη για 30 λεπτά.

Τεμαχίστε περίπου στα 1.100 g ή κατά βούληση.

Πιέστε τη ζύμη έτσι ώστε να αποκτήσει ομοιόμορφο πάχος περίπου 1 εκατοστού και το χαρακτηριστικό σχήμα της λαγάνας

Διακοσμήστε με σουσάμι, κατά βούληση.

Τοποθετήστε στην στόφα με υγρασία ($\pm 35^{\circ}\text{C}/75\% \text{ RH}$) για 30 λεπτά.

Φουρνίστε στους 220°C κατά προτίμηση σε «ταμπανωτό» φούρνο, με ατμό, για 30-35 λεπτά.



keep**exploring.**

SEFCO ZEELANDIA A.B.E.E.

Πρώτες Ύλες Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής Παγωτού
Θέση Γιαλού, Χριστούπολη
Τ.Θ.16, 19004 Σπάτα

T 210 663 3662-3, 210 663 0706-7

F 210 663 4140

E mail@sefcozeelandia.gr

W www.sefcozeelandia.gr

f [/sefcozeelandia](https://www.facebook.com/sefcozeelandia)  [/sefcozeelandia](https://www.instagram.com/sefcozeelandia)  [/sefcozeelandia](https://www.linkedin.com/company/sefcozeelandia)



Sefco Zeelandia