

# Πολύτροπο!

## Πολύσπορες δημιουργίες

*Recipe Book*



Sefco Zeelandia





## Μεσογειακό πολύσπορο

### Υλικά εργασίας

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| • <b>Panomix Polysporo</b> | 1.000 gr |
| • Αλεύρι κίτρινο ψιλό      | 1.000 gr |
| • Μαγιά                    | 40 gr    |
| • Νερό                     | 1.240 gr |

### Μέθοδος εργασίας

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ζυμωτηρίου και ζυμώστε για 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και στη συνέχεια για 7 λεπτά στη γρήγορη ώστε να δημιουργηθεί ελαστική ζύμη.
- Ξεκουράστε τη ζύμη για 10 λεπτά.
- Τεμαχίστε στο επιθυμητό βάρος (430 gr) και πλάστε σε στρογγυλό σχήμα.
- Ξεκουράστε για 10 λεπτά.
- Δώστε την τελική μορφή που επιθυμείτε (φρατζόλα ή καρβέλι).
- Διακοσμήστε με **Seedmix**.
- Τοποθετήστε στη στόφα για 45 λεπτά.
- Χαράξτε κατά βούληση.
- Φουρνίστε στους 210°C με ατμό για 40 λεπτά, αφήνοντας το ντάμπερ ανοιχτό κατά τα τελευταία 10 λεπτά.



## Πολύσπορο Λήμνου

### Υλικά εργασίας

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| • <b>Panomix Polysporo</b> | 1.000 gr |
| • Αλεύρι κίτρινο χονδρό    | 1.000 gr |
| • Μαγιά                    | 40 gr    |
| • Νερό                     | 1.260 gr |

### Μέθοδος εργασίας

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ζυμωτηρίου και ζυμώστε για 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και στη συνέχεια για 7 λεπτά στη γρήγορη ώστε να δημιουργηθεί ελαστική ζύμη.
- Ξεκουράστε τη ζύμη για 10 λεπτά.
- Τεμαχίστε στο επιθυμητό βάρος (430 gr) και πλάστε σε στρογγυλό σχήμα.
- Ξεκούραστε για 10 λεπτά.
- Δώστε την τελική μορφή που επιθυμείτε (φρατζόλα ή καρβέλι).
- Διακοσμήστε με **Seedmix**.
- Τοποθετήστε στη στόφα για 45 λεπτά.
- Χαράξτε κατά βούληση.
- Φουρνίστε στους 210°C με ατμό για 40 λεπτά, αφήνοντας το ντάμπερ ανοιχτό κατά τα τελευταία 10 λεπτά.



## Πολύσπορο ολικής

### Υλικά εργασίας

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| • <b>Panomix Polysporo</b>   | 1.000 gr |
| • Αλεύρι κίτρινο ψιλό        | 800 gr   |
| • Αλεύρι σίτου ολικής άλεσης | 200 gr   |
| • Μαγιά                      | 40 gr    |
| • Νερό                       | 1.320 gr |

### Μέθοδος εργασίας

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ζυμωτηρίου και ζυμώστε για 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και στη συνέχεια για 7 λεπτά στη γρήγορη μέχρι να δημιουργηθεί ελαστική ζύμη.
- Ξεκουράστε τη ζύμη για 10 λεπτά.
- Τεμαχίστε στο επιθυμητό βάρος (430 gr) και πλάστε σε στρογγυλό σχήμα.
- Ξεκούραστε για 10 λεπτά.
- Δώστε την τελική μορφή που επιθυμείτε (φρατζόλα ή καρβέλι).
- Διακοσμήστε με **Seedmix** ή αλεύρι.
- Τοποθετήστε στη στόφα για 45 λεπτά.
- Χαράξτε κατά βούληση.
- Φουρνίστε στους 210°C με ατμό για 40 λεπτά, αφήνοντας το ντάμπερ ανοιχτό κατά τα τελευταία 10 λεπτά.



## Πολύσπορο γερμανικού τύπου

### Υλικά εργασίας

|                                                        |          |
|--------------------------------------------------------|----------|
| • <b>Panomix Polysporo</b>                             | 1.000 gr |
| • Αλεύρι κίτρινο ψιλό                                  | 800 gr   |
| • Αλεύρι σίτου ολικής άλεσης                           | 200 gr   |
| • Μαγιά                                                | 40 gr    |
| • <b>Jung Roggenmaltz Extract</b><br>(εκχύλισμα βύνης) | 40 gr    |
| • Νερό                                                 | 1.320 gr |

### Μέθοδος εργασίας

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ζυμωτηρίου και ζυμώστε για 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και στη συνέχεια για 7 λεπτά στη γρήγορη μέχρι να δημιουργηθεί ελαστική ζύμη.
- Ξεκουράστε τη ζύμη για 10 λεπτά.
- Τεμαχίστε στο επιθυμητό βάρος (430 gr) και πλάστε σε στρογγυλό σχήμα.
- Ξεκούραστε για 10 λεπτά.
- Δώστε την τελική μορφή που επιθυμείτε (φρατζόλα ή καρβέλι).
- Διακοσμήστε με **Seedmix** ή αλεύρι.
- Τοποθετήστε στη στόφα για 45 λεπτά.
- Χαράξτε κατά βούληση.
- Φουρνίστε στους 210°C με ατμό για 40 λεπτά, αφήνοντας το ντάμπερ ανοιχτό κατά τα τελευταία 10 λεπτά.



## Βrioche πολύσπορο

### Υλικά εργασίας brioche

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| • <b>Panomix Polysporo</b>  | 1.500 gr |
| • Αλεύρι Τ70% Δυνατό        | 1.500 gr |
| • <b>Μαργαρίνη Princess</b> | 210 gr   |
| • Αυγά                      | 210 gr   |
| • Ζάχαρη                    | 210 gr   |
| • Μαγιά                     | 90 gr    |
| • Νερό (κρύο)               | 1.110 gr |

### Υλικά εργασίας γέμισης

|                      |        |
|----------------------|--------|
| • <b>Bechamel GR</b> | 200 gr |
| • Νερό               | 500 gr |
| • Αλάτι              | 4 gr   |
| • Τυρί Philadelphia  | 700 gr |
| • Γαλοπούλα          | 250 gr |
| • Κόκκινη πιπεριά    | 3 τμχ  |

### Μέθοδος εργασίας brioche

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ζυμωτηρίου και ζυμώστε για 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και στη συνέχεια για 7 λεπτά στη γρήγορη μέχρι να δημιουργηθεί ελαστική ζύμη.
- Ξεκουράστε τη ζύμη για 10 λεπτά στον πάγκο σκεπασμένη με πλαστικό φύλλο.
- Μορφοποιήστε στο επιθυμητό σχήμα και μέγεθος.
- Διακοσμήστε με **Seedmix** & σουσάμι.
- Τοποθετήστε τη ζύμη στη στόφα (70% υγρασία/35°C) για 20-25 λεπτά.
- Επαλείψτε με αυγό και φουρνίστε στους 220-230°C για 15 λεπτά.

### Μέθοδος εργασίας γέμισης

- Προσθέστε την **Bechamel GR**, το νερό και το αλάτι στο μίξερ και αναμίξτε με το σύρμα για 3 λεπτά στη γρήγορη ταχύτητα.
- Στην συνέχεια προσθέστε το τυρί Philadelphia και αναμίξτε για επιπλέον 2 λεπτά.
- Στο τέλος προσθέστε και τα υπόλοιπα υλικά και αναμίξτε μέχρι να μοιραστούν ομοιόμορφα στην κρέμα.



## Πολύσπορο με cranberry και λευκή σοκολάτα

### Υλικά εργασίας

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| • <b>Panomix Polysporo</b>   | 800 gr   |
| • Αλεύρι Τ70% Δυνατό         | 1.200 gr |
| • Μαγιά                      | 80 gr    |
| • <b>Μαργαρίνη Princess</b>  | 120 gr   |
| • Ζάχαρη                     | 120 gr   |
| • Αλάτι                      | 8 gr     |
| • <b>Arabesque White 30%</b> | 170 gr   |
| • Νερό                       | 1.060 gr |
| • Cranberry                  | 520 gr   |

### Μέθοδος εργασίας

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ζυμωτηρίου (εκτός από την **Arabesque White 30%** και τα cranberry) και ζυμώστε για 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και στη συνέχεια για 8 λεπτά στη γρήγορη μέχρι να δημιουργηθεί ελαστική ζύμη. Στο τέλος της ανάμιξης, προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και αναμίξτε για ακόμα 1 λεπτό μέχρι να σχηματιστεί ομοιόμορφη ζύμη.
- Ξεκουράστε τη ζύμη για 10 λεπτά.
- Τεμαχίστε στο επιθυμητό βάρος (50-100 gr) και πλάστε σε στρογγυλό σχήμα.
- Ξεκούραστε για ακόμα 10 λεπτά.
- Δώστε την τελική μορφή που επιθυμείτε.
- Τοποθετήστε στη στόφα για 45 λεπτά.
- Χαράξτε κατά βούληση.
- Φουρνίστε στους 210°C με λίγο ατμό για 15-20 λεπτά.
- Διακοσμήστε με λίγη ζάχαρη άχνη.



## Πολύσπορο σταφιδόψωμο

### Υλικά εργασίας

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| • Αλεύρι Τ70% Δυνατό        | 1.200 gr |
| • <b>Ρανομίξ Πολύσπορο</b>  | 800 gr   |
| • Μαγιά                     | 80 gr    |
| • <b>Μαργαρίνη Princess</b> | 120 gr   |
| • Ζάχαρη                    | 120 gr   |
| • Αλάτι                     | 8 gr     |
| • <b>Μουσταφίνη</b>         | 60 gr    |
| • Κανέλα                    | 10 gr    |
| • Νερό                      | 1.060 gr |
| • Σταφίδες                  | 690 gr   |

### Μέθοδος εργασίας

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ζυμωτηρίου, εκτός από σταφίδες, και ζυμώστε για 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και στη συνέχεια για 8 λεπτά στη γρήγορη μέχρι να δημιουργηθεί ελαστική ζύμη. Στο τέλος της ανάμιξης προσθέστε τις σταφίδες και αναμίξτε για ακόμα 1 λεπτό ώστε να μοιραστούν ομοιόμορφα στη ζύμη.
- Ξεκουράστε τη ζύμη για 10 λεπτά.
- Τεμαχίστε στο επιθυμητό βάρος (50-100 gr) και πλάστε σε στρογγυλό σχήμα.
- Ξεκούραστε για 10 λεπτά.
- Δώστε την τελική μορφή που επιθυμείτε και διακοσμήστε με λίγο σουσάμι.
- Τοποθετήστε στη στόφα για 45 λεπτά.
- Χαράξτε κατά βούληση.
- Φουρνίστε στους 210°C με λίγο ατμό για 15-20 λεπτά.



## Πολύσπορα μπουρεκάκια

### Υλικά εργασίας

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| • Αλεύρι Τ70% Δυνατό        | 530 gr |
| • <b>Panomix Polysporo</b>  | 470 gr |
| • <b>Μαργαρίνη Princess</b> | 430 gr |
| • Αυγά                      | 100 gr |
| • Ζάχαρη                    | 35 gr  |
| • Μαγιά                     | 35 gr  |
| • Νερό                      | 200 gr |
| • Φέτα                      | 380 gr |

### Μέθοδος εργασίας

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ζυμωτηρίου, εκτός από την φέτα, και ζυμώστε για 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και στη συνέχεια για 5 λεπτά στη μεσαία μέχρι να δημιουργηθεί ελαστική ζύμη. Στο τέλος της ανάμιξης προσθέστε την φέτα και αναμίξτε για 1 λεπτό ακόμα.
- Ξεκουράστε τη ζύμη για 20 λεπτά σκεπασμένη.
- Τεμαχίστε στο επιθυμητό βάρος (25 gr) και πλάστε σε στρογγυλό σχήμα τοποθετώντας τα προϊόντα στη λαμαρίνα.
- Τοποθετήστε στη στόφα για 50 λεπτά.
- Αλείψτε τα με αυγό ή διακοσμήστε με λίγο κεφαλοτύρι ή τυρί gouda.
- Φουρνίστε στους 210°C με ατμό για 15 λεπτά.



## Πολύσπορα κριτσίνια κρασιού

### Υλικά εργασίας

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| • <b>Panomix Polysporo</b>   | 1.000 gr |
| • Αλεύρι Τ70% Δυνατό         | 1.000 gr |
| • <b>Μαργαρίνη Princess</b>  | 150 gr   |
| • Νερό                       | 400 gr   |
| • Λάδι                       | 500 gr   |
| • Κρασί λευκό                | 150 gr   |
| • Κονιάκ                     | 50 gr    |
| • Ζάχαρη                     | 200 gr   |
| • <b>Regal baking powder</b> | 50 gr    |

### Μέθοδος εργασίας

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και ζυμώστε για 5 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα.
- Πλάστε τη ζύμη σε σχήμα κριτσινιού και τοποθετήστε τα κριτσίνια σε λαμαρίνα.
- Φουρνίστε στους 200°C για 18 λεπτά.



## Πολύσπορα κριτσίνια μπύρας

### Υλικά εργασίας

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| • <b>Ranomix Polysporo</b>   | 1.000 gr |
| • Αλεύρι Τ70% Δυνατό         | 1.000 gr |
| • <b>Μαργαρίνη Princess</b>  | 150 gr   |
| • Μπύρα                      | 700 gr   |
| • Λάδι                       | 500 gr   |
| • Ζάχαρη                     | 200 gr   |
| • <b>Regal baking powder</b> | 50 gr    |

### Μέθοδος εργασίας

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και ζυμώστε για 5 λεπτά στην πρώτη ταχύτητα.
- Πλάστε τη ζύμη σε σχήμα κριτσινιού και τοποθετήστε τα κριτσίνια σε λαμαρίνα.
- Φουρνίστε στους 200°C για 18 λεπτά.



## Πολύσπορο κουλούρι

### Υλικά εργασίας

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| • <b>Panomix Polysporo</b>  | 800 gr   |
| • Αλεύρι Τ70% Δυνατό        | 1.200 gr |
| • Μαγιά                     | 80 gr    |
| • <b>Μαργαρίνη Princess</b> | 50 gr    |
| • Ζάχαρη                    | 140 gr   |
| • Αλάτι                     | 8 gr     |
| • Νερό                      | 1.140 gr |

### Υλικά γέμισης

- Τυρί Philadelphia
- Πιπεριά Φλωρίνης

### Μέθοδος εργασίας

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ζυμωτηρίου και ζυμώστε για 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και στη συνέχεια για 8 λεπτά στη γρήγορη μέχρι να δημιουργηθεί ελαστική ζύμη.
- Ξεκουράστε τη ζύμη για 10 λεπτά.
- Τεμαχίστε στο επιθυμητό βάρος (80-100 gr) και πλάστε σε στρογγυλό σχήμα.
- Ξεκούραστε για 10 λεπτά.
- Δώστε την τελική μορφή που επιθυμείτε.
- Διακοσμήστε τα κουλούρια με 1 μέρος **Seedmix** και 2 μέρη σουσάμι.
- Αφήστε τα εκτός στόφας για 5-10 λεπτά.
- Φουρνίστε στους 215°C με λίγο ατμό για 23 λεπτά.



## Πολύσπορο κρύο sandwich

### Υλικά εργασίας

- |                            |          |
|----------------------------|----------|
| • <b>Panomix Polysporo</b> | 1.500 gr |
| • Αλεύρι Τ70% Δυνατό       | 1.500 gr |
| • Μαγιά                    | 90 gr    |
| • Νερό (κρύο)              | 1.800 gr |

### Υλικά γέμισης

- Iceberg
- Μαγιονέζα
- Τόνος
- Κάπαρη

### Μέθοδος εργασίας

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο του ζυμωτηρίου και ζυμώστε για 3 λεπτά στην αργή ταχύτητα και στη συνέχεια για 7 λεπτά στη γρήγορη μέχρι να δημιουργηθεί ελαστική ζύμη.
- Ξεκουράστε τη ζύμη για 10 λεπτά στον πάγκο σκεπασμένη με πλαστικό φύλλο.
- Μορφοποιήστε στο επιθυμητό σχήμα και βάρος (120-150 gr).
- Διακοσμήστε με **Seedmix** και σουσάμι.
- Τοποθετήστε στη στόφα για 35 λεπτά (70% R.H./35°C).
- Φουρνίστε στους 210°C για 15-20 λεπτά.





## **Sefco Zeelandia**

**Sefco Zeelandia α.β.ε.ε.**

*Πρώτες Ύλες Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής Παγωτού*

Θέση Γυαλού, Χριστούπολη

Τ.Θ. 16, 19004 Σπάτα

T: (+30) 210 6633662-3, 210 6630706-7

F: (+30) 210 6634140

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

[www.sefcozeelandia.gr](http://www.sefcozeelandia.gr)



**You Tube**

