

Plămădita Românească

cartofi și ceapă

Unde tradiția întâlnește **inovația gustului.**



Plămădita Românească cartofi și ceapă

Mix pulverulent pentru obținerea **specialităților de panificație cu cartofi și ceapă.**



Tehnologia din spatele succesului

Plămădita Românească cu cartofi și ceapă încorporează **tehnologia inovatoare BIT**, care contribuie la obținerea unei pâini de **calitate superioară**, cu un miez coeziv, prospețime îndelungată și un aspect îmbunătățit.



Avantajele produsului



Rețetă **Cleaner Label**



Prospețime **îndelungată**



Combinatie plăcută
de ingrediente



Calitate constantă



Conține **maia naturală**



Aplicații **multiple**

Rețetă 'Plămădita românească cartofi și ceapă'

Ingrediente

- 10,000 kg făină albă de grâu 550/650
- 2,500 kg **Plămădita românească cartofi și ceapă**
- 0,120 kg drojdie
- 8,5 – 9 l apă

Mod de lucru

Se frământă toate ingredientele cu 7.5 litri de apă, pentru 7-8 minute la viteza 1 și aproximativ 6-7 minute la viteza 2. Restul cantității de apă se adaugă treptat la viteza 2, după ce s-a format glutenul, având grijă să menținem mereu elasticitatea aluatului. La final, aluatul trebuie să aibă o temperatură între 26 și 28°C.

Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas tapetat cu făină sau ulei pentru aproximativ 60-80 de minute. După perioada de fermentare, se divizează la 0.7 kg, pentru un produs finit de 0.6 kg (sau la gramajul dorit), având grijă ca bucata divizată să fie cât mai apropiată de gramajul dorit și să menținem structura aerată.

Bucățile de aluat se premodelează în formă de franzelă după care se lasă la predospit pe masă înfăinată pentru 30 de minute, având grijă să acoperim bucățile de aluat cu o pază sau o folie de plastic pentru a preveni apariția cojii.

După predospire, bucățile de aluat se rotesc la 90°, se întorc cu încheietura în sus și se modelează din nou sub formă de franzelă. Dospirea finală are loc la 30-32°C și 75% umiditate relativă a aerului, pentru aproximativ 60-80 de minute, direct pe panacod.

Crestarea are loc înainte de coacere, cu o singură crestatură dispusă pe lungimea pâinii, ușor sub coajă sau după preferințe. Se coace la 215-225°C cu abur la începutul coacerii, pentru aproximativ 35 de minute pentru pâinea de 0.6 kg produs finit. Dacă se dorește alt gramaj, se reglează parametrii de coacere după gramajul respectiv.

Felierea și ambalarea se recomandă să aibă loc după ce temperatura produsului a scăzut sub 26°C în miez.



Lipie Mediteraneană

Descoperă adevărata savoare a unui **rasfăț mediteranean** printr-o lipie cu gust de cartofi și ceapă, completată de brânza feta proaspătă, roșii suculente și busuioc proaspăt. **O combinație echilibrată** de arome și texturi pentru o experiență simplă și plăcută.





Rețetă 'Lipie Mediteraneană'

Ingrediente

- 10,000 kg făină albă Caputo
- 2,500 kg **Plămădita românească cartofi și ceapă**
- 0,120 kg drojdie
- 0,100 kg zahăr
- 9 l apă
- 0,200 kg ulei de măsline

Mod de lucru

Se frământă toate ingredientele cu 7.5 litri de apă, fără uleiul de măsline, pentru 7-8 minute la viteza 1 și aproximativ 9-10 minute la viteza 2. Restul cantității de apă se adaugă treptat la viteza a 2-a după ce s-a format glutenul, având grijă să menținem mereu elasticitatea aluatului.

Uleiul de măsline se adaugă în ultimele 2 minute de frământare. La final, aluatul trebuie să aibă o temperatură între 26 și 28°C.

Aluatul obținut se lasă la fermentat la temperatura ambientală într-un vas tapetat cu făină sau ulei pentru aproximativ 90 de minute.

După perioada de fermentare, se divizează la 0.16 kg (sau la gramajul dorit), având grijă ca bucata divizată să fie cât mai apropiată de gramajul dorit și să menținem structura aerată. Bucățile de aluat se modelează rotund aplicând o forță medie asupra bucății de aluat.

Dospirea finală are loc la 30-32°C și 75% umiditate relativă a aerului, pentru aproximativ 60 de minute, direct pe panacod.

După aproximativ 45 minute de dospire, bucățile de aluat se aplatizează ușor prin presare cu degetele răsfricate astfel încât la final să obținem o formă de turtă. Se coc la 250-260°C fără abur pentru aproximativ 8 minute. Dacă se dorește alt gramaj, se reglează parametrii de coacere după gramajul respectiv.

Bagel cu ceapă

Îți propunem un **sendviș inedit**, care se remarcă prin forma sa unică și aroma distinctă de cartofi și ceapă, o soluție ideală pentru consumatorii care își doresc să încerce **ceva diferit** și **plin de savoare**. Oferă consumatorilor o opțiune originală care să le capteze atenția!





Rețetă 'Bagel cu ceapă'

Ingrediente

- 5,000 kg făină albă 550
- 5,000 kg făină albă Caputo
- 2,500 kg **Plămădita românească cartofi și ceapă**
- 0,120 kg drojdie
- 9 l apă
- 0,200 kg ulei de măsline

Mod de lucru

Se frământă toate ingredientele cu 7.5 litri de apă și fără uleiul de măsline, pentru 7-8 minute la viteza 1 și aproximativ 9-10 minute la viteza 2.

Restul cantității de apă se adaugă treptat la viteza a 2-a după ce s-a format glutenul, având grijă să menținem mereu elasticitatea aluatului. Uleiul de măsline se adaugă în ultimele 2 minute de frământare.

La final, aluatul trebuie să aibă o temperatură între 26 și 28°C. Aluatul obținut se lasă la fermentat la temperatura ambientală într-un vas tapetat cu făină sau ulei pentru aproximativ 90 de minute.

După perioada de fermentare, se divizează la 0.16 kg (sau la gramajul dorit), având grijă ca bucata divizată să fie cât mai apropiată de gramajul dorit și să menținem structura aerată.

Bucățile de aluat se modelează rotund aplicând o forță medie asupra bucății de aluat și se lasă la predospit pentru aproximativ 15-20 de minute pe masa tapetată cu făină în prealabil. Aluatul se întinde ușor în formă de cerc, similar unei gogoși, iar partea inferioară se presară generos cu făină.

Dospirea finală are loc la 30-32°C și 75% umiditate relativă a aerului, pentru aproximativ 50 de minute, direct pe panacod. După aproximativ 40 minute de dospire, bucățile de aluat se întorc cu susul în jos, astfel încât să obținem un aspect rustic.

Se coc la 240°C cu abur la începutul coacerii, pentru aproximativ 12-14 minute. Dacă se dorește alt gramaj, se reglează parametrii de coacere după gramajul respectiv.

Lipie cu măslina

Oferă o experiență mediteraneană autentică cu această lipie pufoasă, îmbogățită cu măslina delicioasă. Textura sa moale și gustul savuros o fac ideală ca aperitiv, în sendvișuri sau alături de salate. O alegere versatilă, perfectă pentru a **diversifica oferta brutăriei tale**, care va satisface preferințele consumatorilor în căutarea unor produse de panificație delicioase și autentice.





Rețetă 'Lipie cu mășline'

Ingrediente

- 10,000 kg făină albă 550
- 2,500 kg **Plămădita românească cartofi și ceapă**
- 0,300 kg drojdie
- 0,200 kg zahăr
- 7,2 l apă
- 1,200 kg mășline roșunde
- 0,200 kg ulei de mășline

Mod de lucru

Se frământă toate ingredientele, exceptând mășlinele roșunde, pentru 7-8 minute la viteza 1 și aproximativ 4-5 minute la viteza 2. Uleiul de mășline se adaugă la începutul vitezei 2 iar mășlinele se adaugă în ultimul minut de frământare. Nu se recomandă formarea în totalitate a glutenului deoarece există riscul ca în faza de coacere produsul să crească prea mult și să formeze un gol la interior.

Aluatul obținut se lasă la fermentat la temperatura ambientală într-un vas tapetat cu făină sau ulei pentru aproximativ 15 minute. După perioada de fermentare, se divizează la 0.24 kg (sau la gramajul dorit). Bucățile de aluat se modelează rotund, aplicând o forță medie asupra bucății de aluat.

Se lasă la predospit pe masa înfăinată pentru aproximativ 15-20 minute astfel încât aluatul să fie suficient de relaxat pentru modelarea finală.

Palinele de aluat se modelează cât mai uniform sub formă de turtă cu diametrul aproximativ de 15-17 cm. Dospirea finală are loc la 30-32°C și 75% umiditate relativă a aerului, pentru aproximativ 45 de minute, direct pe panacod. Înainte de coacere, turtele se înțepă folosind rola cu țepi sau cu o furculiță. Se coc la 250-260°C fără abur, direct pe vatra încinsă pentru aproximativ 2 minute pe fiecare parte.

Mini baguette

Mini baguette cu **coajă crocantă** și **miez moale**, ideal pentru sendvișuri sau ca acompaniament pentru diverse feluri de mâncare. O alegere practică pentru consumatorii care caută un **produs de panificație de calitate, cu o textură plăcută**.





Rețetă 'Mini baguette'

Ingrediente

- 7,000 kg făină albă de grâu 550/650
- 1,000 kg făină de secară
- 2,000 kg făină neagră 1350
- 2,500 kg **Plămădita românească cartofi și ceapă**
- 0,250 kg drojdie
- 8,2 l apă

Mod de lucru

Se frământă toate ingredientele cu 7.5 litri de apă, pentru 7-8 minute la viteza 1 și aproximativ 6-7 minute la viteza 2.

La final, aluatul trebuie să fie de consistență medie, elastic, bine dezvoltat și la o temperatură între 26 și 28°C. Aluatul obținut se lasă la fermentat într-un vas tapetat cu făină sau ulei pentru aproximativ 15-20 de minute.

După perioada de fermentare, se divizează la 0.16 kg (sau la gramajul dorit) având grijă ca bucata divizată să fie cât mai apropiată de gramajul dorit. Bucățile de aluat se palinează și se lasă la predospire pe masa înfăinată pentru aproximativ 15-20 minute.

După predospire, bucățile de aluat se modelează în forma unei franzele mai scurte. Dospirea finală are loc la 30-32°C și 75% umiditate relativă a aerului, pentru aproximativ 60 de minute, direct pe panacod.

Crestarea are loc înainte de coacere, cu 2 crestături mai adânci dispuse oblic ușor sub coajă sau după preferințe. Pentru un aspect mai rustic, înainte de crestare se poate înfăina ușor. Se coace la 230°C cu abur la începutul coacerii, pentru aproximativ 13-14 minute. Dacă se dorește alt gramaj, se reglează parametrii de coacere după gramajul respectiv.

Plămădita românească cartofi și ceapă onorează tradiția românească prin combinarea ingredientelor simple, dar pline de savoare. Această pâine cu maia, îmbogățită cu fulgi de cartofi și ceapă deshidratată, oferă un gust bogat și o aromă inconfundabilă. Un adevărat **simbol al tradiției românești**, Plămădita Românească este o alegere inspirată pentru oricine dorește să se bucure de gusturi autentice.



Zeelandia România SRL

Iasi, Valea Lupului, DN 28 nr 4

T +40 726 334 057 **E** office@zeelandia.ro

W www.zeelandia.ro

