NERANXI®

Schapfen Mühle
seit 1452

Brezel Gold Spezial

Përmirësues për Brezel, bukë shkopinj dhe simite të lyera me finjë tradicionale

-Për të përmirësuar përpunimin e brumit: -i jep formë shumë të mirë brumit; nxit fryrje të mirë në furrë
-Për të nxjerrë Brezelat më të mirë:-me kore në ngjyrë që të ndjell oreksin;-përbërje për kafshim të plotë;-shije e mrekullueshme
-Doza: 10% e peshës së miellit; -Tepër e shkëlqyer për brumë të ngrirë

NERANXI 1991

Adresa: Autostrada Tiranë - Durrës, km 7, Yrshek Tiranë; Tel: 042 406 500; 042 406 501; Fax: +355 48 200 419; e-mail:neranxi@neranxi.al; www.neranxi.al

Schapfen Mühle
seit 1452

Brezel Gold Spezial

Përmirësues për Brezel, bukë shkopinj dhe simite të lyera me finjë tradicionale

Thesi foto

-Për të përmirësuar përpunimin e brumit
-i jep formë shumë të mirë brumit; -nxit fryrje të mirë në furrë
-Për të nxjerrë Brezelat më të mirë; -me kore në ngjyrë që të ndjell oreksin
-përbërje për kafshim të plotë; -shije e mrekullueshme
-Doza: 10% e peshës së miellit
-Tepër e shkëlqyer për brumë të ngrirë

Receta për Brezela

Miell tip 70% 10 kg ***Brezel Gold Spezial** 300 gr* *Margarinë ose gjalpë 500 gr* *maja e thate 180 gr* *(ose 400 gr maja e freskët)* *Kripe 200gr* *Ujë, i ftohte 4.8-5.1lt*	*Koha e përzierjes: e ngadaltë, vetëm 8 minuta* *Temperatura e brumit: 22-24 °C* *Koha e ardhjes: 5 minuta përpara peshimit* *Pesha: 70 g = 2100g për cdo parti brumi (30 copë)* *Fermentimi: 10 minuta* *Ndarjet e brumit krijohen në formën e dëshiruar dhe vihen mbi llamarinë.* *Pas 20 minutash fermentim mbahet në stofë (30°C/80% lageshti) për 15 minuta.Zhytet në finjë, sistemohet në tava dhe dekorohet me kripë të ashpër (Brezel-Salz)* *Piqet në 235°C për 15-16 minuta, në furrë pa avull.* *Shtohet rreth 5% maja më tepër për produktet që rrinë në ngrirje*
Totali, afërsisht 16,5 kg	

Receta e finjës: 3 litra ujë, i ftohtë15-20°C + 100 g sodë kaustike (hidroksid natriumi – NaOH)
Duke i zhytur copat e brumit në finjë, sipërfaqja gërryhet kimikisht.
Kjo siguron ngjyrën e veçantë dhe aromën tipike gjatë pjekjes.

Kini kujdes: Finja është shumë gërryese. Në nxehtësi, gjatë pjekjes ajo tretet dhe e humbet efektin gërryes. Finjën e lëngshme përdoreni vetëm me doreza plastike!

Paketimi: 25 kg për thes me njësi-PE
Ruhet në vend të thatë dhe të freskët, si mielli

Përbërësit: miell gruri i butë, sheqer, pluhur guar gum E412, dekstrozë, emulsionant E472e, lecitinë E322, miell gruri me maja birre, karbonat kalciumi E170, miell soje, pluhur lupine, yndyrë vegjetale (vaj palme), enzima, acid absorbik E300.

NERANXI 1991
Adresa: Autostrada Tiranë - Durrës, km 7, Yrshek Tiranë; Tel: 042 406 500; 042 406 501; Fax: +355 48 200 419; e-mail:neranxi@neranxi.al; www.neranxi.al