

The Street Brunch Concept

- Φέρνει νεότερες ηλικίες στο φούρνο
- Μοντέρνα εκδοχή του δεκατιανού που αρέσει στους νέους
- Ανταποκρίνεται στις νέες διατροφικές συνήθειες της νέας γενιάς
- Καλύπτει και υγιεινότερες επιλογές υλικών
- Άπειροι συνδυασμοί υλικών που μπορούν να ανανεώνονται για να κρατούν το ενδιαφέρον
- Υλικά που ο φούρνος διαθέτει ήδη για άλλες παρασκευές



Ιδέες Street brunch
για αρτοποιεία!

Η νέα τάση που σαρώνει σε όλη την Ευρώπη

Street Brunch Concept



LESAFFRE
The Fermentation Company

The Street Brunch Concept

- Φέρνει νεότερες ηλικίες στο φούρνο
- Μοντέρνα εκδοχή του δεκατιανού που αρέσει στους νέους
- Ανταποκρίνεται στις νέες διατροφικές συνήθειες της νέας γενιάς
- Καλύπτει και υγιεινότερες επιλογές υλικών
- Άπειροι συνδυασμοί υλικών που μπορούν να ανανεώνονται για να κρατούν το ενδιαφέρον
- Υλικά που ο φούρνος διαθέτει ήδη για άλλες παρασκευές

Ιδέες Street brunch
για αρτοποιεία!



Η νέα τάση που σαρώνει σε όλη την Ευρώπη

Brioche με προζύμι Levain blé dur (LVBD) Φυστικοβούτυρο και Μύρτιλα



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 15'

Υλικά

- 40γρ. Φουντούκια
- 50γρ. Blueberries
- 60γρ. Blackberries
- 150γρ. Φυστικοβούτυρο
- 40γρ. Φυτική Κρέμα Γάλακτος

Παρασκευή

Σε ένα τηγάνι καβουρδίζουμε τα φουντούκια μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα. Χτυπάμε την φυτική κρέμα γάλακτος μέχρι να γίνει μία ελαφριά κρέμα και την ενσωματώνουμε στο φυστικοβούτυρο. Τοποθετούμε την κρέμα φυστικοβούτυρου σε σακούλα ζαχαροπλαστικής και την βάζουμε στο ψυγείο για μία ώρα να σταθεροποιηθεί. Φρυγανίζουμε το Brioche και τοποθετούμε σαν βάση το φυστικοβούτυρο. Έπειτα προσθέτουμε τα φουντούκια, τα blueberries και τα blackberries

Βrioche με ζωντανό προζύμι Levain blé dur (LVBD) λουκάνικο, γραβιέρα και ψητά ντοματίνια



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 25'

Υλικά

4 Λουκάνικα
50γρ. Πελτέ Ντομάτας
4 Ντοματίνια
150γρ. Γραβιέρα
Φρέσκια Ρίγανη
Ελαιόλαδο για το σωτάρισμα

Παρασκευή

Ψήνουμε τα λουκάνικα σε μία γκριλιέρα ή ένα πλατό ή ένα τηγάνι. Φρυγανίζουμε το Brioche. Βάζουμε αλάτι, πιπέρι στον πελτέ ντομάτας και τον αλείφουμε στο brioche. Τοποθετούμε γραβιέρα από πάνω και ψήνουμε στον φούρνο για 10' μέχρι να λιώσει η γραβιέρα.

Σωτάρουμε τα ντοματίνια σε ένα τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο μέχρι να μαλακώσουν και τα αλατοπιπερώνουμε.

Στην βάση με τη λιωμένη γραβιέρα, βάζουμε τα δύο λουκάνικα και τα ντοματίνια. Γαρνίρουμε με μικρά κομμάτια γραβιέρας και φρέσκια ρίγανη.

Σπανάκι και αυγό ποσέ σε Brioche με ζωντανό προζύμι Levain blé dur (LVBD)



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 15'

Υλικά

2 Αυγά
200γρ. Σπανάκι
8 Ντοματίνια
80γρ. Μαγιονέζα
50γρ. Λευκό Ξύδι
Φρέσκια Ρίγανη

Παρασκευή

Σε μία κατσαρόλα βράζουμε νερό και 30γρ. λευκό ξύδι.

Σε ένα μπολ ρίχνουμε τα αυγά και 20γρ ξύδι και τα αφήνουμε για 1-2 λεπτά.

Με ένα σύρμα χειρός ανακατεύουμε το νερό που βράζει δημιουργώντας μία δίνη. Ρίχνουμε ένα-ένα τα αυγά και τα αφήνουμε να βράσουν 4 λεπτά.

Όταν είναι έτοιμα τα αφαιρούμε και τα τοποθετούμε σε ένα μπολ με παγωμένο νερό.

Μπλανσάρουμε – ζεματίζουμε το σπανάκι σε μία κατσαρόλα με βραστό νερό για 4-5 λεπτά, μόλις είναι έτοιμο το τοποθετούμε και αυτό σε ένα μπολ με παγωμένο νερό.

Φρυγανίζουμε το Brioche. Πρώτα τοποθετούμε την μαγιονέζα σαν βάση. Κόβουμε τα ντοματίνια στα 4 και τα απλώνουμε πάνω από την μαγιονέζα. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι στο σπανάκι. Το φορμάρουμε σε ένα μικρό τσέρκι 12cm διάμετρο και 6-8cm ύψος. Τελευταίο υλικό βάζουμε το αυγό ποσέ πάνω από το μπλανσαρισμένο σπανάκι

**Προζυμένιο ψωμί Βύνης Zavarka Malt
Γιαούρτι και φρούτα
του δάσους**



Συνταγή

Παρασκευή

Μερίδες 2

Χρόνος 10'

Υλικά

30γρ. Blueberries
40γρ. Blackberries
30γρ. Ρόδι
100γρ. Γιαούρτι Στραγγιστό
20-30γρ. Μέλι

Φρυγανίζουμε το ψωμί.
Απλώνουμε επάνω το στραγγιστό γιαούρτι.
Διάσπαρτα εναποθέτουμε τα φρούτα.
Τελευταίο ρίχνουμε το μέλι σε όλη την επιφάνεια
του Tartine

**Σαλάτα από ωμά κολοκύθια, ανθότυρο και πορτοκάλι.
Προζυμένιο ψωμί Βύνης
με Zavarka Malt**



Συνταγή

Παρασκευή

Μερίδες 2

Χρόνος 15'

Υλικά

150-180γρ. Κολοκύθακι
80γρ. Πορτοκάλι
100γρ. Ανθότυρο
5 Ντοματίνια
50γρ. Χρωματιστές Πιπεριές
80γρ. Τυρί Κρέμα
Ένα Lime – Φρέσκια Ρίγανη

Κόβουμε το κολοκυθάκι σε ζουλιέν. Στίβουμε το μισό lime, προσθέτουμε την φρέσκια ρίγανη και ανακατεύουμε. Κόβουμε και τις πιπεριές σε ζουλιέν.
Το πορτοκάλι σε μικρά κομμάτια και τα ντοματίνια στα τέσσερα.
Σε ένα μπολ ενώνουμε όλα τα υλικά και προσθέτουμε το τριμμένο ανθότυρο, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε.
Στήνουμε την έτοιμη σαλάτα με τα κολοκυθάκια, στο φρυγανισμένο ψωμί. Ντεκοράρουμε με τυρί κρέμα από σακούλα ζαχαροπλαστικής.

Caprese σε ζυμωτό ψωμί με προζύμι Θεσσαλικό



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 10´

Υλικά

200γρ. Φρέσκια μοτσαρέλα
200γρ. Ντομάτα
80γρ. Τυρί κρέμα
50γρ. Baby ρόκα
20γρ. Φρέσκο βασιλικό

Παρασκευή

Στο φρυγανισμένο ζυμωτό ψωμί, αλείφουμε το τυρί κρέμα. Από επάνω απλώνουμε τον φρέσκο βασιλικό και την ρόκα αφού τις έχουμε ανακατέψει με λίγο ελαιόλαδο και αλάτι. Σε μία επιφάνεια κοπής, κόβουμε την ντομάτα και την μοτσαρέλα σε λεπτές φέτες και τις βάζουμε εναλλάξ δημιουργώντας στρώσεις. Τοποθετούμε τα υλικά σε σχήμα μακρόστενο επάνω από την ρόκα και τον βασιλικό. Γαρνίρουμε με πούδρα αμυγδάλου και φρέσκο βασιλικό.

Σολωμός και τυρί κρέμα σε ζυμωτό ψωμί με προζύμι Θεσσαλικό



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 10´

Υλικά

150-160γρ. Καπνιστός σολωμός
150γρ. Τυρί κρέμα
5-6 Ντοματίνια
40γρ. Baby σπανάκι
40γρ. Flakes παρμεζάνας

Παρασκευή

Με σακούλα ζαχαροπλαστικής κάνουμε κορυφές από τυρί κρέμα για να δώσουμε όγκο στο φρυγανισμένο προζυμένιο ψωμί. Στα κενά που δημιουργούνται βάζουμε τα ντοματίνια που έχουμε κόψει σε λεπτές φέτες. Φτιάχνουμε όμορφα σχέδια τον καπνιστό σολώμο και τον τοποθετούμε στο tartine. Τέλος, γαρνίρουμε με το σπανάκι και τα flakes παρμεζάνας.

Μανιτάρια, καλαμπόκι και ντοματίνια σε ψωμί με προζύμι Θεσσαλικό



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 15΄

Υλικά

150-180γρ. Ποικιλία μανιταριών

60-7-γρ. Baby ρόκα

30-40γρ. Καλαμπόκι

5 Ντοματίνια

1 κρεμμύδι φρέσκο

Παρασκευή

Σωτάrouμε τα κομμένα μανιτάρια με ελαιόλαδο σε δυνατή φωτιά. Τα αποσύrouμε από το τηγάρι και προσθέτουμε το φρέσκο κρεμμύδι ψιλοκομμένο, αλάτι και πιπέρι.

Σε ένα μπολ βάζουμε την ρόκα με ελάχιστο ελαιόλαδο, αλάτι και ξύδι. Στήνουμε το Tartine ξεκινώντας με την ρόκα για βάση.

Συνεχίζουμε με τα ντοματίνια, τα μανιτάρια και τελειώνουμε με το καλαμπόκι.

Ταχίνι, μήλο και ξηρούς καρπούς σε πολύσπορο προζυμένιο ψωμί από Zavarka Multigrain



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 10΄

Υλικά

Ένα μήλο

80γρ. Ταχίνι Ολικής Άλεσης

40γρ. Μέλι

50-60γρ. Φουντούκια

40γρ. Σταγόνες Σοκολάτας

Παρασκευή

Σε ένα τηγάρι καβουρδίζουμε τα φουντούκια μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.

Κόβουμε το μήλο σε λεπτές ισόπαχες φέτες.

Αλείφουμε το ταχίνι στην βάση του Tartine. Βάζουμε μία σειρά από φέτες μήλου στο κέντρο.

Προσθέτουμε το μέλι, τα φουντούκια και το μέλι.

Αρωματίζουμε με λίγη κανέλλα.

Διακοσμούμε με τις σταγόνες σοκολάτας.

Καπνιστή γαλοπούλα και μανούρι σε προζυμένιο πολύσπορο ψωμί από Zavarka Multigrain



Συνταγή

Μερίδες 2

Χρόνος 15'

Υλικά

80-100γρ. Μανούρι
80-100γρ. Καπνιστή γαλοπούλα
50γρ. Iceberg
5 Ντοματίνια
50γρ. Μαγιονέζα
Βαλσάμικο Ξύδι

Παρασκευή

Κόβουμε το μανούρι σε τρίγωνα μικρά κομμάτια.

Κόβουμε και τα ντοματίνια στη μέση.

Απλώνουμε την μαγιονέζα στο πολύσπορο ψωμί και από επάνω βάζουμε το iceberg.

Συνεχίζουμε με τις φέτες γαλοπούλας και τα κομμάτια από το μανούρι.

Στην κορυφή βάζουμε τα ντοματίνια και τελειώνουμε με λίγο ξύδι βαλσάμικο.

Αξιόπιστα υλικά για τις συνταγές ψωμιών



Μαγιά νωπή μπλέ Χελιδόνι



Μαγιά νωπή χρυσό Χελιδόνι



Zavarka Dark Malt



Zavarka Multigrain



Magimix



Magimix Softness



Προζύμι Livendo Θεσσαλικό



Ζωντανό Προζύμι Σκληρού Σίτου LVBD

Θεσσαλικό λαμαρίνας



Επεξήγηση Συμβόλων

- Τύπος Μίξερ
- Θερμοκρασία Βάσης
- Χρόνος Ζυμώματος
- Ξεκούραση
- Κόψιμο / Στρογγύλεμα Ζύμης
- Πλάσιμο
- Στόφα
- Ντεκόρ
- Τελικό ψήσιμο

Διαδικασία

- Σπιράλ
- 58°C
- Αργό 12' / Γρήγορο 2'
- 24-25°C
- 80' - 90' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Για την λαμαρίνα 3.000γρ. / ΝΑΙ
- 10' - 15' λεπτά
- Για την λαμαρίνα απλώνουμε καλά και ισόπαχα την ζύμη στο ταψάκι/λαμαρίνα
- 35' λεπτά στ. 30-32°C 75% HD
- Για την λαμαρίνα 50'-60' λεπτά στ. 225>210°C + HD

Συνταγή

Αλεύρι κίτρινο ψιλό Τ.Μ	5600	70,0%
Αλεύρι κίτρινο χονδρό Τ.Μ	800	10,0%
Σιμηγάλι ψιλό	1200	15,0%
Αλεύρι Καλαμποκιού	400	5,0%
Νερό	5200	65,0%
Αλάτι	160	2,0%
Μαγιά νωπή Μπλε Χελιδόνη	120	1,5%
Magimix	80	1,0%
Προζύμι Livendo Θεσσαλικό	800	10,0%
ΣΥΝΟΛΟ	14.30γρ.	

Ζαβάρκα Πολύσπορο



Διαδικασία

- Σπιράλ
- 58°C
- Αργό 10' / Γρήγορο 4'
- 24°C
- 30' - 40' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 1.000γρ. / ΝΑΙ
- 15' λεπτά
- Μακρόστενο σχήμα Τοποθέτηση σε Φόρμα
- 32°C / 45% / 75% HD
- 235>220°C / 40' / + HD

Συνταγή

Αλεύρι Τύπου Μ Ψιλό	2750	55,0%
Αλεύρι Τύπου 55%	1000	20,0%
Αλάτι	37,5	1,0%
Μαγιά Μπλε Χελιδόνη	75	1,0%
Magimix	37,5	2,0%
Ζαβάρκα Multigrain	1250	25,0%
Νερό	1850	50,0%
ΣΥΝΟΛΟ	7000	154,0%

Διαδικασία

- Σπιράλ
- 58°C
- Αργό 10' / Γρήγορο 5'
- 23-25°C
- 10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 70γρ. / ΝΑΙ
- 10' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Σε στρογγυλό σχήμα και τοποθέτηση 7Χ70γρ. σε φόρμα 500γρ.
- 35' λεπτά στ. 30-32°C 75% HD
- Αλείφουμε με αυγό
- Για την λαμαρίνα 50'-60' λεπτά στ. 225>210°C + HD

Συνταγή

Αλεύρι Τύπου 55%	1500	75,0%
Αλεύρι Τύπου Super	500	25,0%
Αυγά Ολόκληρα	400	20,0%
Γάλα	500	25,0%
Αλάτι	30	1,5%
Ζάχαρη	300	15,0%
Μαγιά νωπή χρυσό Χελιδόνη	80	4%
Magimix Softness	20	1,0%
Προζύμι Σκληρού Σίτου Levain ble dur (LVBD)	160	8,0%
Βούτυρο	400	20,0%
ΣΥΝΟΛΟ	3890γρ.	

Βrioche με προζύμι Προζύμι Levain ble dur (LVBD)



Διαδικασία

- Σπιράλ
- 58°C
- Αργό 10' / Γρήγορο 4'
- 24°C
- 30' - 40'
- 1000γρ. / Ναι
- 15' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Μακρόστενο σχήμα / Τοποθέτηση σε Φόρμα 1 kg
- 32°C / 45% / 75% HD
- 235>210°C / 40' / +HD

Συνταγή

Αλεύρι Τύπου Μ Ψιλό	2750	55,0%
Αλεύρι Τύπου 55%	1000	20,0%
Αλάτι	37,5	1,0%
Μαγιά Μαγιά Μπλε Χελιδόνη	95	2,5%
Magimix	37,5	1,0%
Ζαβάρκα Dark	1250	25,0%
Νερό	1680	45,0%
ΣΥΝΟΛΟ	6850	149,5%

Ζαβάρκα Βύνης

