

Хлеб «10 злаков»

10,000 кг – Микс «10 Злаков»
5,9-6,3 кг - Вода (прибл.)
0,200 кг - Соль
0,300 кг - Дрожжи прессованные
15,980 кг Всего теста

Время замеса: 3 - 5 минут медленно
6 - 8 минут быстро

Температура теста: 26– 28 °С

Время отлежки теста: 25-30 мин

Порция тестовой заготовки: 0,350

Температура печи: 240-230°С с понижением до 200°С

Время выпечки: 25-30 минут

Приготовление:

Из вышеперечисленных компонентов, замесить эластичное тесто средней консистенции. После отлежки придать желаемую форму, выложить на листы. Дать хорошо расстояться. Перед выпечкой по – желанию сделать надрезы/наколы. Выпекать с пароувлажнением.

backaldrin®

ООО «Бакальдрин Рус»
ул. Адмирала Корнилова, влд.19,
г. Москва, 108803
Т +7 (495) 500-55-99
rus@backaldrin.ru
www.backaldrin.com



Общество с ограниченной ответственностью «Бакальдрин Рус» ИНН 5003073006, КПП 775101001. Банковские реквизиты в акционерном обществе (АО) «Райффайзенбанк»г. Москва, расчетный счет № 40702810400001411433, БИК 044525700, кор.счет 30101810200000000700