

## **Бородинский хлеб**

8,000	кг	ржаная мука
2,000	кг	пшеничная мука
<b>2,000</b>	<b>кг</b>	<b>Бородинский Новый</b>
9,000	кг	вода (кол-во зависит от кач-ва муки)
0,250	кг	дрожжи прессованные
0,200	кг	соль
<b>18,400</b>	<b>кг</b>	<b>Всего массы</b>

<b>Время замеса:</b>	2 – 4 минуты медленно 5 – 8 минут быстро
<b>Миксер:</b>	Спиральный
<b>Температура теста:</b>	25-27 °С
<b>Время отлежки теста:</b>	10-20 минут
<b>Порция теста:</b>	1,150 кг в 2,5 л форме
<b>Температура печи:</b>	240 – 250 °С
<b>Время выпечки:</b>	60 минут

### **Способ приготовления:**

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции.

Время замеса будет зависеть от типа миксера и качества муки. После отлежки разделить на порции и придать округлую форму. Положить порции на лист для выпекания и поставить на расстойку. После полной расстойки облить водой и посыпать кориандром, выпекать с пароувлажнителем.