



## **ХЛЕБ «КУТУЗОВСКИЙ»**

2,000 кг	пшеничная мука
8,000 кг	ржаная мука
~6,500 кг	вода (количество воды зависит от качества муки)
0,250 кг	дрожжи прессованные
0,200 кг	соль
0,400 кг	сахар
<b>0,400 кг</b>	<b>Рогана</b>
<b>0,400 кг</b>	<b>Дарк Зауэр</b>
<b>0,050 кг</b>	<b>Венские пряности</b>
<b>0,100 кг</b>	<b>Райброт</b>
<b>18,300 кг</b>	<b>всего массы</b>

<b>Температура воды:</b>	20-21 <sup>0</sup> С
<b>Время замеса:</b>	8-10 минут медленно
<b>Температура теста:</b>	28-30 <sup>0</sup> С
<b>Время отлежки теста:</b>	20-30 минут
<b>Порция теста:</b>	0,600 кг
<b>Температура печи:</b>	240-250 <sup>0</sup> С с понижением до 200 <sup>0</sup> С
<b>Время выпечки:</b>	50-60 минут

### **Способ приготовления:**

Из вышперечисленных компонентов замесить тесто мягкой консистенции. БАЗ добавить через 2 минуты после начала замеса, венские пряности в конце замеса.

После отлежки придать определенную форму, выложить на противни. Дать хорошо расстояться. Не рекомендуется делать надрезы, можно наколоть. Выпекать с подачей пара.