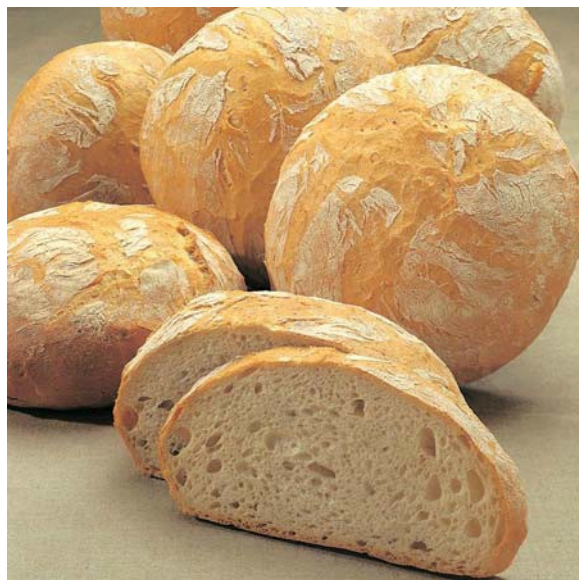


Закваска ВАЙТ ЗАУЭР

Сухая пшеничная закваска для эффективного производства ароматного пшеничного и пшенично - ржаного хлеба.

Артикул: RU43213200
Упаковка: в бумажных мешках по 20 кг



Описание продукта:

- Самый простой и надёжный способ приготовления хлеба наилучшего качества методом прямого тестоведения;
- Экономит время и производит продукт высокого качества;
- Произведен методом многофазовой биологической ферментации;
- Улучшает свойства теста;
- Ароматный вкус хлеба;
- Улучшает стабильность при нарезке и эластичность мякиша;
- Содержит типичную кислинку и множество ароматических веществ, образующихся в процессе приготовления закваски.

Дозировка: 2 – 3 % к массе муки

Пшеничный хлеб

Светлый

10,000 кг	Пшеничная мука
0,200 кг	Вайт Зауэр
7,000 кг	Вода (прибл.)
0,200 кг	Дрожжи
0,200 кг	Соль
<u>0,030 кг</u>	Бротвайт
<u>17,630 кг</u>	Всего массы

Тёмный

10,000 кг	Пшеничная мука
0,200 кг	Вайт Зауэр
0,200 кг	Рогана
7,600 кг	Вода (прибл.)
0,200 кг	Дрожжи
0,200 кг	Соль
<u>0,030 кг</u>	Бротвайт
<u>18,430 кг</u>	Всего массы

Время замеса:	5 - 7 минут медленно 7 - 10 минут быстро
Тестомес:	Спиральный
Температура теста:	25 – 27 °С
Время отлёжки:	25 - 30 минут + 20 минут
Порция теста:	0,550 кг
Время брожения:	60 – 70 минут
Температура печи:	240 °С с понижением до 200 °С
Время выпечки:	прибл. 40 минут

Приготовление:

Вайт Зауэр перемешать с мукой и замесить тесто мягкой консистенции из вышеперечисленных компонентов. Поделить тесто на порции, взвесить и сформовать круглые тестовые заготовки. По прохождении расстойки выпекать с обильным пароувлажнением.

Пшенично – ржаной хлеб

BR 150

Тесто

8,000 кг	Пшеничная мука
2,000 кг	Ржаная мука
0,300 кг	Вайт Зауэр
0,030 кг	Бротвайт
прибл. 6,800 кг	Вода
0,200 кг	Дрожжи
0,200 кг	Соль
<u>0,020 кг</u>	Венские пряности
<u>17,550 кг</u>	Всего массы



Время замеса:	3 - 5 минут медленно 4 - 6 минут быстро
Тестомес:	Спиральный
Температура теста:	25 – 27 °С
Время отлёжки:	30 – 40 минут
Порция теста:	0,850 кг
Температура печи:	прибл. 240°С с понижением до 200°С
Время выпечки:	45 – 50 минут

Приготовление:

Вайт Зауэр перемешать с мукой и замесить тесто средней консистенции из вышеперечисленных компонентов. Поделить тесто на порции, взвесить и сформовать круглые или продолговатые тестовые заготовки. Поместить швом вниз на посадчик или на противни и поставить в расстойку.

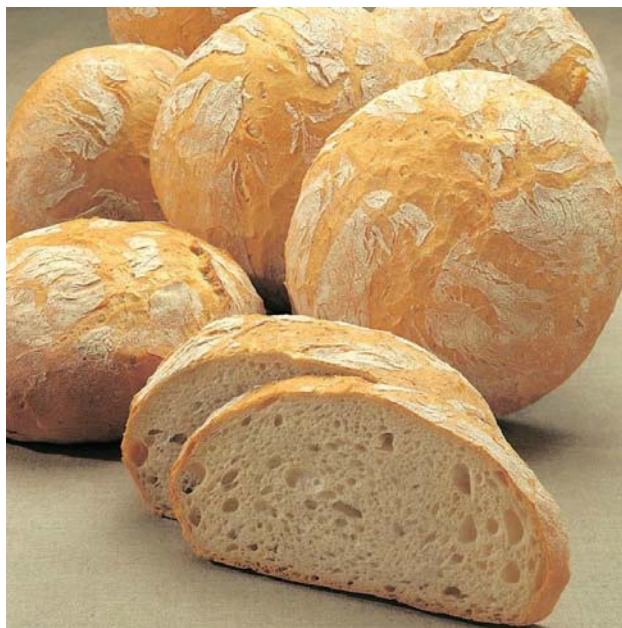
По прохождении $\frac{3}{4}$ времени расстойки сделать 2 – 3 косых надреза и выпекать с пароувлажнением. Через 2 – 3 минуты открыть шибер и выпустить пар.

Пшеничный хлеб

BR 149

Тесто

10,000 кг	Пшеничная мука
0,200 кг	Вайт Зауэр
прибл. 6,600 кг	Вода
0,250 кг	Дрожжи
<u>0,200 кг</u>	Соль
<u>17,250 кг</u>	Всего массы



Время замеса:	3 – 5 минут медленно 5 – 7 минут быстро
Тестомес:	Спиральный
Температура теста:	25 – 27 °С
Время отлёжки:	25 – 30 минут
Порция теста:	0,550 кг
Температура печи:	235 - 240°С с понижением до 200°С
Время выпечки:	35 - 40 минут

Приготовление:

Вайт Зауэр перемешать с мукой и замесить тесто мягкой консистенции из вышеперечисленных компонентов. Поделить тесто на порции, взвесить и сформовать круглые тестовые заготовки. Слегка посыпать мукой, поместить швом вниз на посадчик или на противни и поставить в расстойку.

По прохождении времени расстойки перевернуть и выпекать швом вверх с обильным пароувлажнением.

Багет

WG 305a

Тесто

10,000 кг	Пшеничная мука
0,100 кг	Вайт Зауэр
0,100 кг	ИБН
прибл. 6,500 кг	Вода
0,200 кг	Дрожжи
<u>0,220 кг</u>	Соль
<u>17,120 кг</u>	Всего массы



Время замеса:	10 - 12 минут медленно 2 - 4 минуты быстро
Тестомес:	Спиральный
Температура теста:	23 – 25 °С
Время отлёжки:	30 – 120 минут
Порция теста:	0,350 кг
Время брожения:	прибл. 45 минут
Температура печи:	230 - 240°С
Время выпечки:	прибл. 30 минут

Приготовление:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто мягкой консистенции. Дрожжи добавлять через 3 – 5 минут после начала замеса. Незадолго до окончания замеса добавить мелкую соль.

После отлёжки поделить тесто на порции весом 0,350 кг и округлить. Дать отлежаться, сформовать багеты длиной 60 см и положить на противни.

После отлёжки сделать по длине багетов 4 – 5 диагональных надрезов глубиной прим. 1 см и выпекать при температуре 230 °С.

Багеты охлаждать стоя в корзинках.

Чабатта

BR 153

Тесто

10,000 кг	Пшеничная мука
0,300 кг	Вайт Зауэр
прибл. 8,000 кг	Вода
0,250 кг	Дрожжи
0,200 кг	Соль
<u>0,300 кг</u>	<u>Масло / Оливковое масло</u>
<u>19,050 кг</u>	<u>Всего массы</u>



Время замеса:	2 – 4 минут медленно 8 – 10 минут быстро
Тестомес:	Спиральный
Температура теста:	24 – 26 °С
Время отлёжки:	1 - 4 часа
Порция теста:	0,070 – 0,300 кг
Температура печи:	240 °С – 250 °С
Время выпечки:	20 – 30 минут

Приготовление:

Вайт Зауэр перемешать с мукой и замесить тесто очень мягкой консистенции из вышеперечисленных компонентов. Поместить тесто в обмасленную прямоугольную форму и накрыть.

После отлёжки (1 – 4 часа) выложить тесто на стол, обильно посыпанный мукой и слегка посыпать поверхность мукой (тесто не трясти и не взбивать).

Поделить тесто на жгуты / полоски, перевернуть срезом наврех и слегка придавить.

Куски теста надколоть, обвалить в муке (оба среза должны быть хорошо обсыпаны мукой) и поместить на посадчик / лоток для расстойки.

По прохождении 60 минут расстойки тестовые заготовки перевернуть и выпекать с малой подачей пара до образования хрустящей корочки.

Турецкий лаваш

BR-161b

Тесто

10,000 кг	Пшеничная мука
прибл. 6,800 кг	Вода
0,400 кг	Дрожжи
0,200 кг	Соль
0,100 кг	Вайт Зауэр
<u>0,100 кг</u>	ИБН
<u>17,600 кг</u>	Всего массы



Время замеса:	8 – 10 минут медленно
Тестомес:	Спиральный
Температура теста:	26 – 28 °С
Время отлёжки:	20 минут
Порция теста:	0,380 кг
Температура печи:	230 – 240 °С
Время выпечки:	16 – 18 минут

Приготовление:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто мягкой консистенции. Поделить тесто на порции, взвесить и сформовать круглые тестовые заготовки и поставить в расстойку. После короткой расстойки (20 минут) смазать поверхность болтушкой (*) и слегка надавить ладонями.

Поставить ещё на 30 минут в расстойку, затем посыпать тмином / чёрным кунжутом и выпекать до золотистого цвета с минимальным пароувлажнением.

(*) Болтушка:

0,020 кг	Картофельный крахмал
<u>1,000 кг</u>	Вода
<u>1,020 кг</u>	Всего массы

Ингредиенты перемешать и довести до кипения.

Кебаб (Пита)

WG 337

Тесто

	9,000 кг	Пшеничная мука
	1,000 кг	Ржаная мука
прибл.	5,500 кг	Вода
	0,500 кг	Дрожжи
	0,200 кг	Соль
	0,300 кг	Оливковое масло
	0,100 кг	Вайт Зауэр
	0,080 кг	ИБН
	<u>16,680 кг</u>	<u>Всего массы</u>



Время замеса:	3 - 4 минут медленно 3 - 4 минут быстро
Тестомес:	Спиральный
Температура теста:	26 – 28 °С
Время отлёжки:	10 – 15 минут
Порция теста:	0,070 – 0,100 кг
Температура печи:	прибл. 260 °С (на 10 до 20 °С выше температуры для выпечки хлеба)
Время выпечки:	3 – 5 минут

Приготовление:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. После отлёжки поделить тесто на порции, взвесить и сформовать круглые тестовые заготовки. Поставить на короткую расстойку, затем раскатать тесто толщиной 5 мм на тестораскаточной машине. После короткой расстойки выпекать в раскалённой печи.