

Хлеб Мультизерновой 30%

Тесто:

7,000 кг – Пшеничная мука в\с, 1 сорт

3,000 кг – Бак микс «Мультизерновой» (RU112074250)

0,050 кг – Соль

0,250 кг – Дрожжи прессованные

5,200 -6,000 кг – Вода (количество воды зависит от качества муки)

15,500-16,300 кг - Всего массы

Время замеса: 4-6 медленно

6-8 быстро

Температура теста: 26-28 °С

Время отлёжки: 10-20 мин

Масса тестовой заготовки: 0,300-0,400 кг

Параметры расстойки: Влажность 75-80%

Температура 32-36 °С

Время расстойки: 40-60 мин

Температура печи: 240-230 °С с понижением до 210-190 °С

Время выпечки: 25-30 минут

Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. После отлежки тесто, поделить, округлить и придать продолговатую форму батончика или желаемую форму. Для декорации изделий можно использовать **посыпку «Оригинальную» (RU43219100)**, декоративную посыпку **«Сиа» (RU112987250)** или **«Солярис» (RU112055250)**, предварительно смочив поверхность тестовых заготовок водой. Далее выложить тестовые заготовки на противни и отправить в расстойку. Заготовкам дать хорошо расстояться. Перед выпечкой изделия наколоть или нарезать. Выпекать с подачей пара. За 3-5 мин до конца выпечки открыть шиббер.

backaldrin®

ООО «Бакальдрин Рус»
ул. Адмирала Корнилова,
вд.19,

г. Москва, 108803

Т +7 (495) 500-55-99

rus@backaldrin.ru

www.backaldrin.com

