



сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности

Краюшки зерновые

Состав	Количество, кг
Мука пшеничная 1 сорта	25,0
Мука ржаная обдирная	25,0
Смесь для краюшек Grain King® «Зерновая»	50,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	2,5
Соль поваренная пищевая	1,5
Сахар-песок	2,5
Масло растительное	1,5
Вода (ориентировочно)	71,0-72,0
ИТОГО	179,0-180,0

Рекомендации по приготовлению

Замес теста рекомендуется производить на двухскоростной тестомесильной машине с винтовым месильным органом и отсекателем. Режим замеса, следующий: 7-8 мин. на первой скорости и 4-5 мин. – на второй.

Начальная t теста после замеса должна составлять 29-31°C. Расчетная влажность теста – 46,5-47,5%.

Брожение теста 40-45 мин. в деже или бункере.

Деление теста осуществляется вручную либо на имеющемся делительном оборудовании с раскаткой теста и обильной подсыпкой на ленту транспортера и тестовую ленту муки ржаной обдирной или смеси ее с пшеничными отрубями в соотношении 1:1. Сформованная тестовая лента режется на тестовые заготовки необходимой

формы и массы, которые затем перекладываются на листы или на ленту транспортера и отправляются на расстойку.

Расстойку тестовых заготовок следует производить в расстойной камере при температуре 38-40°C и относительной влажности воздуха 70-80% в течение приблизительно 25-35 мин. до полной готовности.

Выпечку расстойвавшихся тестовых заготовок рекомендуется производить с пароувлажнением среды пекарной камеры в начальной фазе выпечки. Температура при этом в начале выпечки должна быть высокой (250-280°C) с постепенным снижением к концу выпечки. Продолжительность и температура выпечки зависят от массы тестовой заготовки с учетом особенностей печи.

+7 (812) 777-98-87
www.bargus-trade.ru

2018 © БАРГУС ТРЕЙД

■ Санкт-Петербург ■ Москва ■ Новосибирск ■ Омск ■ Алматы