БАРГУС
сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности

Хлеб зерновой «Атлант»

Состав	Количество, кг
Мука пшеничная в/с	100,0
Смесь зерновая GrainKing® «Полимикс»	25,0
Дрожжи прессованные	3,5
Сахарный песок	2,5
Соль	1,8
Маргарин в массовой долей жира 82,0%	5,0
Вода (ориентировочно)	63,0-65,0
ИТОГО	200,8-202,8

Рекомендации по приготовлению

Замес теста рекомендуется производить на двухскоростной тестомесильной машине с винтовым месильным органом и отсекателем. Режим замеса, следующий: 3 мин. на первой скорости и 7 мин. – на второй.

Начальная температура теста после замеса должна составлять 29-31°С.

Расчетная влажность теста – 41-42%.

Брожение (отлежка) теста в течение 10-20 мин. в зависимости от условий производства.

Формовка может осуществляться вручную либо делителями.

Рекомендуемая масса тестовых заготовок для прямоугольной формы №11 – 250-350 г. Возможно также разделывать тесто в виде булочек, плоских хлебцев или для тостовых форм. Расстойку тестовых заготовок следует производить в расстойной камере при температуре 35-37°С и относительной влажности воздуха 70-80% в течение 40-50 мин. до готовности.

Выпечка производится с пароувлажнением среды пекарной камеры в начальный период выпечки в течение 25-30 мин. при температуре 180-200°С в соответствии с особенностями применяемого оборудования.

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

2018 © БАРГУС ТРЕЙД