



сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности

Хлеб зерновой «Афродита»

Состав	Количество, кг
Мука пшеничная в/с	50,0
Смесь зерновая Grain King® «Мультигрейн»	50,0
Дрожжи прессованные	3,0
Вода (ориентировочно)	50,0
ИТОГО	153,0

Рекомендации по приготовлению

Замес теста рекомендуется производить на двухскоростной тестомесильной машине с винтовым месильным органом и отсекателем. Режим замеса, следующий: 3-5 мин. на первой скорости и 7-8 мин. – на второй.

Начальная температура теста после замеса должна составлять 28-30°C.

Расчетная влажность теста – 40-41%.

Отлежка (брожение) теста 10-20 мин. в зависимости от условий производства.

Деление теста осуществляется вручную либо на имеющемся делительном оборудовании. Изделия могут выпекаться как формовыми, так и подовыми, а также в тостовых формах с крышками.

Расстойку тестовых заготовок следует производить в расстойной камере при температуре 38-40°C и относительной влажности воздуха 70-80% в течение приблизительно 50-70 мин. до полной готовности.

Продолжительность и температура выпечки зависят от массы тестовой заготовки с учетом особенностей печи.