



сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности

Хлеб зерновой «Зевс»

Состав	Количество, кг
Мука пшеничная в/с	50,0
Смесь зерновая Grain King® «Здоровье»	50,0
Дрожжи прессованные	4,5
Соль	1,5
Сахар-песок	4,0
Маргарин с массовой долей жира 82,0%	5,0
Вода (ориентировочно)	45,0-46,0
ИТОГО	160,0-161,0

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 4-6 мин. – на второй.

Расчетная влажность теста – 38-40%.

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

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

Разделка теста осуществляется вручную или имеющимися делителями. Изделия могут вырабатываться как формовыми, так и подовыми.

Расстойку тестовых заготовок следует производить в расстойной камере при $t=38-40^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 70-80% в течение 50-60 мин. до полной готовности.

Продолжительность выпечки и температура среды пекарной камеры зависят от массы тестовой заготовки и технологических особенностей печи.