



сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности

Хлеб зерновой «Полезный»

Состав	Количество, кг
Мука пшеничная в/с	75,0
Смесь зерновая Grain King® «Овсяная»	25,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	4,0
Соль поваренная пищевая	1,5
Сахар-песок	2,0
Масло растительное	2,0
Вода (ориентировочно)	52,0-56,0
ИТОГО	161,5-165,5

Рекомендации по приготовлению

Замес теста рекомендуется производить на двухскоростной тестомесильной машине с винтовым месильным органом и отсекателем. Режим замеса, следующий: 3-4 мин. на первой скорости и 5-7 мин. – на второй.

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

Расчетная влажность теста – 41-42%.

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

Деление теста осуществляется вручную или имеющимся делителем. Изделия могут выпекаться 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 приблизительно 50-60 мин. до полной готовности.

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