



сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности

Хлеб «Ржано-пшеничный цельнозерновой»

Состав	Количество, кг
Мука пшеничная в/с	50,0
Мука ржаная обдирная	50,0
Смесь зерновая Grain King® «Ржано-пшеничная зерновая»	30,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	2,0
Соль поваренная пищевая	2,0
Сахар-песок	1,0
Масло подсолнечное	1,0
Вода (ориентировочно)	95,0-100,0
ИТОГО	231,0-236,0

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 1-2 мин. – на второй.

Начальная t теста после замеса должна составлять 29-31°C.

Расчетная влажность теста – 48-49%.

После замеса тесто подвергается брожению в течение 40-50 мин., после чего производится разделка и формование тестовых заготовок. В условиях лаборатории разделку теста рекомендуется производить увлажненными руками на влажном столе.

Рекомендуемая масса тестовых заготовок для прямоугольной формы №11 – 510-560 г. Расстойку тестовых заготовок следует производить в расстойной камере при температуре 38-40°C и относительной влажности воздуха 70-80% в течение 35-45 мин. до готовности.

Выпечка производится с пароувлажнением среды пекарной камеры в начальный период выпечки в течение 45-50 мин. при температуре 190-210°C в соответствии с особенностями применяемого оборудования.

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

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

2018 © БАРГУС ТРЕЙД