



сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности

Хлеб зерновой «Солнечный»

Состав	Количество, кг
Мука пшеничная в/с	80,0-85,0
Смесь зерновая GrainKing® «Кукуруза»	20,0-15,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	4,0
Соль поваренная пищевая	1,5
Сахар-песок	2,0
Масло растительное	2,0
Улучшитель хлебопекарный БАРГУС®-Пауэр	0,5
Вода (ориентировочно)	54,0-56,0
Отделка на выбор: смеси зерновые GrainKing® «Классическая», «Веснушка», «Тыковка», «Солнышко»	4,0
ИТОГО	168,0-170,0

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 6-8 мин. – на второй.

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

Расчетная влажность теста – 43-45% для формового хлеба, 41-43% для подового хлеба

После замеса тесто подвергается брожению в течение 20-30 мин., после чего производится разделка и формование тестовых заготовок.

Рекомендуемая масса тестовых заготовок для прямоугольной формы №11 – 310-360 г. Расстойку тестовых заготовок следует производить в расстойной камере при температуре 38-40°C и относительной влажности воздуха 70-80% в течение 45-60 мин. до готовности.

Выпечка производится с пароувлажнением среды пекарной камеры в начальный период выпечки. Режим и продолжительность выпечки зависит от конструктивных особенностей печи.