

ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ "АМЕРИКАНСКИЙ"

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Опара	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с	70,0	30,0	100,0%
	Вода/лед	42,0	8,0	50,0%
	Соль		2,0	2,0%
	Дрожжи "Рекорд" красный	1,4	2,1	3,5%
	Мажимикс синий		1,0	1,0%
	Маргарин		5,0	5,0%
	Сахар-песок		8,0	8,0%
	Молоко сухое		2,0	2,0%
	Опара		113,4	
Отделка поверхности:				
или отруби, или овсяные хлопья, или кунжут, или мак, или манная крупа				4,0%
или зерновая смесь				5,0%
Всего теста(полуфабриката)	113,4	171,5	171,5%	
Итого муки		100,00		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес:	3-5'мин	3'+5"мин
	Температура воды на замес:		
	Температура полуфабриката:	25°C	26 °C
	Брожение:	4час/25°C или 15час/5°C	0 мин
	Деление: *		450-850 г
	Округление, отдых		0- 15 мин
	Формование и отделка поверхности т/з:		батонном или рулетиками
	Окончательная расстойка:		60-80 мин/ 40 °C, W= 75%
Выпечка:		30-35 мин/ 240-190 °C, пар	

***соотношение объема формы и массы тестовой заготовки: на 1 л объема: 260-280 г**