МУЛЬТИЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА)

РЕЦЕПТУРА	**Ингредиенты**	г	%
	Мука пшеничная в/с	2400	75
	Мука ржаная обдирная	480	15
	Заварная паста "Мультизерновая"	1920	60
	Дрожжи "Рекорд красный"	80	2,5
	Вода	2080	65
	Всего муки	3200	
	ВСЕГО	6960	217,5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	
Температура воды	35
Температура теста	28,5
Замес теста, мин	4+10
Ферментация, мин	40
Кислотность теста, град	3,8-4,2
Деление/ формование, мин	10
Масса тестовой заготовки, кг	0,5
Окончательная расстойка, мин при +35 С	70
Выпечка 240 - 200 С, пар 15 с	35