

МУЛЬТИЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА)



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с	2250	75
	Мука ржаная обдирная	450	15
	Заварная паста Inventis® "Мультизерновая"	1800	60
	Вода	1950	65
	Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	75	2,5
	Всего теста	6525	217,5
	Итого муки	3000	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес (1+2 скорость):	6+7 мин
	Температура теста:	26-28°C
	Брожение:	30 мин
	Деление:	350 г
	Отлежка:	10 мин
	Формование:	разнообразное
	Окончательная расстойка:	60-80 мин/35-37°C, W =75%
	Выпечка:	20-25 мин/ 220-200°C, пар