

Хлеб Маисовый



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Тесто	%
	Заварная паста Inventis® "Маисовая"	1200	40%
	Мука пшеничная В/С	2760	92%
	Вода	1500	50%
	Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	75	2,5%
	Улучшитель Magimix® "Пауер про"	12	0,4%
	Всего теста	5547	184,9%
	Итого муки	3000	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес (1+2 скорость):	4+6 мин
	Температура полуфабриката:	25 °С
	Брожение:	30 мин
	Деление:	300-600 гр
	Формование:	в виде батона
	Окончательная расстойка:	80-90 мин/35-37 °С, W =75%
	Выпечка:	23-40 мин/ 240-190 °С, пар