

Тостовый Мультизерновой



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Количество, г	%
	Паста INVENTIS "Мультизерновая"	800,0	40,0%
	Мука пшеничная в/с	1920,0	96,0%
	Соль	20,0	1,0%
	Вода	1200,0	60,0%
	Дрожжи Рекорд с красной этикеткой	80,0	4,0%
	Сахар	60,0	3,0%
	Молоко сухое	40,0	2,0%
	Маргарин 82% жирности	80,0	4,0%
	Улучшитель Magimix с голубой этикеткой	40,0	2,0%
Итого теста	4240,0	212,0%	
Итого муки	2000		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес (1+2 скорость):	4+10 мин
	Температура теста:	26-28°C
	Отдых теста:	20-30 мин
	Деление:	тостовая форма 900 г
	Формование:	в виде батона
	Окончательная расстойка:	40-60 мин/ 35-37°C, W=75%
	Выпечка:	30-35 мин/ посадка 240°C, выпечка 200°C/ пар легкий