

ХЛЕБ АЛЬПИЙСКИЙ

РЕЦЕПТУРА



Ингредиенты	Подготовка доп.сырья	Тесто	%
Заварная паста Inventis® "Рижская темная"		40,0	40,0%
Мука ржаная обдирная		20,0	20,0%
Мука пшеничная в/с		66,0	66,0%
Вода	16	59,0	75,0%
Дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой		3,0	3,0%
Улучшитель Magimix® с голубой этикеткой		2,5	2,5%
Семена подсолнечника	15		15,0%
Морковь сухая	5		5,0%
Подготовленное сырье		36,0	
Всего теста (полуфабриката)	36	226,5	226,5%
Итого муки (мука рж+мука пш)		100	

Замес:	залить водой	5'+10" мин
Температура теста:		28-30 °C
Брожение:		30 мин
Деление:		650 г
Формование:		в виде кольца
Окончательная расстойка:		60-70 мин/ 35-37 °C, W =75%
Выпечка:		35 мин/ 230-180 °C, пар

* Доп сырье добавляется в конце замеса теста.



Бесплатные
рецептуры



Связаться с
технологом



Записаться
на вебинары