

БАТОН НА ЗАКВАСКЕ

РЕЦЕПТУРА



Ингредиенты	Закваска	Тесто	%
Мука пшеничная в/с, (1 с)	1500,0	1500,0	100,0%
Вода	750,0	900,0	55,0%
Соль	22,5	37,5	2,0%
Стартовая культура Livendo® LV1 *	7,5		0,25%
Улучшитель Magimix® «Софт сэндвич брэд»		30	1,0%
Сахар-песок	75	45	4,0%
Масло сливочное (маргарин)	75	30	3,5%
Закваска		2430,0	
Всего теста:	2430,0	4972,5	165,8%
Итого муки:		3000	

Замес:	5 мин	5 мин + 2" мин
Температура воды на замес:	30-35 °С	7-10 °С
Температура полуфабриката:	26-28°С	27 °С
Брожение:	14 час/30°С	30 мин/25°С
Деление и округление:		450
Предварительная расстойка:		10 мин/25°С
Формование:		закатка на машине
Окончательная расстойка:		90 -120мин / 35 °С, W=75%
Выпечка: ротационная печь		20 мин/ 230/200 °С, средний пар

* Предварительно растворить Livendo® LV1 в воде с температурой 30-35°С

* Дозировка Livendo® LV1 - 0,5% к массе муки в закваске.



Бесплатные
рецептуры



Связаться с
технологом



Записаться
на вебинары