

ХЛЕБ ОВСЯНЫЙ КРАФТ

РЕЦЕПТУРА



Ингредиенты	Тесто	%
Мука пшеничная в/с, (1 с)	3115,0	89,0%
Заварная паста Inventis® «Овсяная»	2100,0	60,0%
Вода	2275,0	65,0%
Сахар	140,0	4,0%
Дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой	42,0	1,2%
Улучшитель Magimix® с голубой этикеткой	70	2,0%
Всего теста(полуфабриката):	7742,0	221,2%
Итого муки:	3500,0	

Замес:	5'+ 10" мин
Температура полуфабриката:	28 °С
Брожение:	90 мин/28°С
Деление и округление:	580г
Предварительная расстойка:	10 мин/25°С
Формование:	батанообразная форма
Окончательная расстойка:	45-50 мин / 30-33 °С, W=75%
Отделка:	нарезка
Выпечка: подовая печь	25-28 мин/ 230-200°С, пар



Бесплатные
рецептуры



Связаться с
технологом



Записаться
на вебинары