

# ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ 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%
<b>Стартовая культура Livendo® LV1 *</b>	<b>7,5</b>		<b>0,25%</b>
<b>Улучшитель Magimix® "Софт Соя"</b>		<b>30</b>	<b>1,0%</b>
Сахар-песок	75	165	8,0%
Масло сливочное (маргарин)	75	165	8,0%
Молоко сухое		90,0	3,0%
Закваска		2430,0	
<b>Всего теста:</b>	<b>2430,0</b>	<b>5317,5</b>	<b>177,3%</b>
<b>Итого муки:</b>		<b>3000</b>	

Замес:	5 мин	3 мин без масла + 5" мин с маслом
Температура воды на замес:	30-35 °С	
Температура полуфабриката:	26-28°С	27 °С
Брожение:	14 час/30°С	30 мин/25°С
Деление и округление:		280г/1 литр формы
Предварительная расстойка:		10 мин/25°С
Формование:		закатка на машине
Окончательная расстойка:		90 -120мин / 35 °С, W=75%
Выпечка: подовая печь		30-35 мин/ 230/200 °С, средний пар

\* Предварительно растворить Livendo® LV 1 в воде с температурой 30-35°С

\* Дозировка Livendo® LV 1 - 0,5% к массе муки в закваске.



Бесплатные  
рецептуры



Связаться с  
технологом



Записаться  
на вебинары