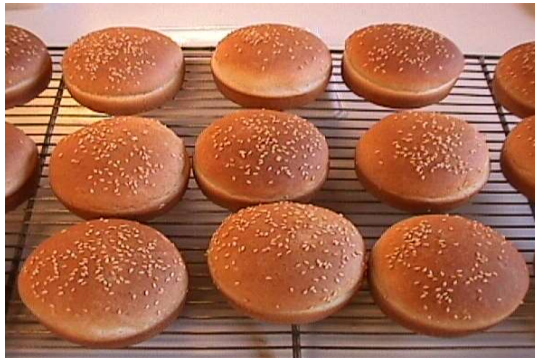


БУЛОЧКА для ГАМБУРГЕРА

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА

ИНГРЕДИЕНТЫ	ОПАРА	ТЕСТО	%
Мука пшеничная в/с, (1 с)	60,00	40,0	100,0%
Клейковина пшеничная сухая	2,00		2,0%
Вода (в замес теста использовать лёд)	36,00	22,0	58,0%
Соль		2,0	2,0%
Сахар-песок		12,0	12,0%
Маргарин столовый		6,0	6,0%
Дрожжи Рекорд красный	0,90	3,1	4,0%
Деактивированные дрожжи PS 190 star		0,2	0,20%
Мажимикс синий		1,0	1,0%
Опара		98,9	
Всего теста	98,9	185,2	
Итого муки		100	185,2%

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Замес:	5 ' мин	3'+10" мин
Температура воды на замес:	28-30 °С	BasicT° = 50°С
Температура теста:	26-27°С	25-28 °С
Брожение:	4час/25°С	5 мин
Деление, округление:		65 -80г
Предварительная расстойка:		5 мин
Формование:		раскатать в лепешку (до 6-7 мм)
Окончательная расстойка:		45-50 мин, / 40 °С, W =90%
Отделка:		посыпка кунжутом
Выпечка:		8-10 мин, 230-190 °С, пар 3-5с