

## ЛАВАШ на Кефире "Крэм-Руаяль"

**BAKING  
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Мучная суспензия на отделку	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с, 1 с	2,8	100,0	100,0%
	Вода	22	40,0	40,0%
	Кефир 1-2,5%		40,0	40,0%
	Соль		2,0	2,0%
	<b>Дрожжи "Рекорд" красный</b>		<b>1,3</b>	<b>1,3%</b>
	<b>Мажимикс голубой</b>		<b>2,5</b>	<b>2,5%</b>
	<b>Масло растительное</b>	<b>2,8</b>		
	<b>Всего теста (полуфабриката)</b>	<b>28</b>	<b>185,8</b>	<b>185,8%</b>
	<b>Отделка поверхности:</b>			
кунжут		4,0	4,0%	
или сыр		7,0	7,0%	
мучная суспензия *		28,0	28,0%	
<b>Всего</b>		<b>217,8</b>	<b>217,8%</b>	
Итого муки		<b>100,00</b>	<b>100,0%</b>	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС		
	Замес:	Заварить муку, взбить и добавить масло. Все хорошо перемешать.
	Температура воды :	100 °С
	Температура полуфабриката:	25 °С
	Брожение:	60-80 мин, в тазу или на деревянном листе
	Деление:	200-600 г
	Формование:	Поделить ,округлить ,дать отдых 15-20 мин , раскатать скалкой
	Окончательная расстойка:	40-60 мин/ 32-35 °С, W= 70%
Отделка поверхности т/з:	смазать мучной суспензией, продавить линейкой рельеф и посыпать кунжутом или сыром	
Выпечка:	20-25 мин/ 240-210 °С, без пара	