

ХЛЕБ АЛЬТИЙСКИЙ



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Подготовка сырья	Заварка	Закваска	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с, (1 с)				60.0	60.0%
	Мука ржаная обдирная		15.0	15.0	0.0	30.0%
	Солод ржаной ферментированный		4.0			4.0%
	Картофельные хлопья		6.0			6.0%
	Вода	21.0	50.0	9.75	4.3	85.0%
	Соль				2.0	2.0%
	Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой				1.5	1.5%
	Сахар				8.0	8.0%
	Семена подсолнечника*	20.0				20.0%
Морковь сухая	5.0				5.0%	
стартовая культура для закваски "Livendo LV 4 "**			0.075		0.1%	
"Мажимикс" PRO 404***		0.15			0.15%	
"Мажимикс" с голубой этикеткой				2.0	2.0%	
Подготовленное сырье				46.0		
Заварка				75.15		
Закваска				24.825		
Всего	46.0					
Всего теста				223.725	223.8%	
Итого муки (мука пш+мука рж+солод+хлопья)				100	100.0%	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес:		5 мин	5 мин	4'+4" мин, в конце замеса внести морковь и семена
	Температура воды на замес:	100°C	100 °C	28-30 °C	
	Температура полуфабриката:			28°C	28-30 °C
	Осахаривание (внесение PRO 404)		при T=65°C		
	Брожение:	2-3 час	2-3 час	20-24 час	0 мин
	Деление:				350-800 г
	Формование:				произвольной формы
	Окончательная расстойка:				60-80 мин/ 35 °C, W =75%
	Выпечка:				25-30 мин, 230-190°C, пар

* Семена подсолнечника рекомендуется предварительно обжарить.

** Предварительно растворите LV4 в воде с температурой 30-35°C.

*** Мажимикс PRO 404 внести в заварку после ее охлаждения до 60-65°C