

БАТОНЧИК ГРЕЧИШНЫЙ

BAKING
CENTER

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с, (1 сорт)	90.0	90.0%
	Мука гречишная	10.0	10.0%
	Вода	70.0	70.0%
	Соль	2.0	2.0%
	Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	2.50	2.5%
	"Мажимикс" с фиолетовой этикеткой	0.80	0.8%
	Маргарин столовый	4.0	4.0%
	Сахар-песок	3.0	3.0%
	Мед гречишный	7.0	7.0%
Всего теста	189.3	189.3%	
Итого муки	100.00		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Тип ТММ	спиральный
	Замес:	5'+5" мин
	Температура теста:	26-28°C
	Брожение:	20-40 мин
	Деление:	200-300 г
	Предварительная расстойка:	10 мин
	Формование:	овальной или круглой формы
	Окончательная расстойка:	40-60 мин/ 34-35 °С, W=75%
	Отделка:	овсянными хлопьями или отрубями
Выпечка:	12-20 мин/ 230-210 °С, средний пар	