

## ХЛЕБ "БОКАТТО"

**BAKING  
CENTER**

LESAFFRE



### РЕЦЕПТУРА

Ингредиенты	Заварка	Тесто	%
Мука пшеничная в/с, 1с		100.0	100.0%
Вода	5	70.0	75.0%
Соль		2.5	2.5%
<b>Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой</b>		<b>2.0</b>	<b>2.0%</b>
<b>"Мажимикс" с голубой этикеткой</b>		<b>2.5</b>	<b>2.5%</b>
<b>Закваска "Livendo Аром Левен"</b>		<b>3.0</b>	<b>3.0%</b>
Масло растительное		<b>5.0</b>	5.0%
Солод ржаной ферментированный	5		5.0%
Заварка		10.0	
или тмин молотый	0.4		0.4%
или семена подсолнечника или тыквы		20.0	20.0%
Всего	10	<b>215.0</b>	<b>215.4%</b>
<b>ИТОГО МУКИ</b>		<b>100.0</b>	

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Тип ТММ:		спиральная двухскоростная
Замес:	3-5мин	3 + 8 мин
Температура воды:	100°С	
Температура теста:		24 -26°С
Брожение:	2-3 час	60-90 мин в пластиковой емкости
Деление:		200-500 г
Формование:		округлой или батанообразной формы
Окончательная расстойка:		60-80 мин/26 -30° С, W=75%
Отделка поверхности:		посыпать мукой и сделать глубокие надрезы
Выпечка:		20-25 мин/280- 210°С, умеренный пар