

## ХЛЕБ "БРИЕ"

**BAKING  
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Опара	Тесто	%
	Мука	60	40.0	100.0%
	Вода	36	29.0	65.0%
	Соль	0.6	1.2	1.8%
	<b>Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой</b>	<b>0.6</b>	<b>1.2</b>	<b>1.8%</b>
	<b>"Мажимикс" с зеленой этикеткой</b>		<b>0.5</b>	<b>0.5%</b>
	Масло сливочное		10.0	10.0%
	Опара		97.2	
<b>Всего теста</b>		<b>179.1</b>		
<b>Итого муки</b>		<b>100.00</b>		
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес:	7-8 мин	5' -7'мин	
	Температура полуфабриката:	25°C	25°C	
	Брожение:	15 час/5°C или 4 час /25°C	15 мин	
	Деление:		300-400 г	
	Предварительная расстойка:		15 мин	
	Формование:		плотная двойная закатка	
	Окончательная расстойка:		1 час/ 30°C, W=75%	
Выпечка:		45 мин/ 240°C, пар		