

Лепешка "ФОКАЧЧО"

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	ИНГРЕДИЕНТЫ	ТЕСТО	%
	Мука пшен. в/с	100.0	100.00%
	Вода	55.0	55.00%
	Соль	2.0	2.00%
	Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	3.0	3.00%
	"Мажикмикс" с зеленой этикеткой	0.50	0.50%
	Закваска "Livendo Аром Левен"	3.0	3.00%
	Масло растительное дезодорированое	7.0	7.00%
	Отделка поверхности:		
	или чеснок	1.0	1.00%
	или сыр(кусочками)	10.0	10.00%
	или оливки (кусочки)	5.0	5.00%
или паприка, томаты , или лук сушеный жареный	5.0	5.00%	
Отделка поверхности:			
Оливковое масло 50г + вода 50г+соль 20г	5.0	5.00%	
Всего теста	163.50	163.50%	
Итого муки	100.00		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Тип ТММ:	Спиральный
	Время замеса :	3 ' +3" мин
	Т теста:	24-25 °С
	Брожение:	40-60 мин
	Деление и округление:	20 - 500 г
	Предварительная расстойка:	20-30 мин
	Формование:	лепешка толщиной 10 мм
	Окончательная расстойка:	30-40 мин (до 70 % готовности).
	Отделка:	Смазывание поверхности и продавливание пальцами, затем дорасстойка 10-20 минут
Выпечка :	10-25 минут при 210-220 °С без пара	