

ХЛЕБ СОЛОДОВЫЙ

BAKING
CENTER

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Заварка	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с,1 с		80.0	80.0%
	Мука ржаная обдирная		17.0	17.0%
	Солод ржаной ферментированный	3.0		3.0%
	Вода	6.0	64.0	70.0%
	Соль		1.8	1.8%
	Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой		1.5	1.5%
	Сахар		2.0	2.0%
	Маргарин		4.0	4.0%
	"Мажимикс" "Ибис" с оранжевой этикеткой"		0.5	0.5%
"Мажимикс" с фиолетовой этикеткой		0.5	0.5%	
Заварка		9.0		
Всего	9.0	180.3	180.3%	
Итого муки (мука пш+мука рж+солод)			100.00	
В тесто:				
или изюм		15	15.0%	
или кориандр+ тмин молотый 50:50		0.14	0.14%	
Отделка поверхности:				
или "Тигра"*		8	8.0%	
или: мукой, отрубями, кунжутом, манкой, овсяными хлопьями, посылкой зерновой		3	3.0%	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Тип ТММ		двухскоростной
	Замес:	5 мин	4'+4"
	Температура воды :	100 °С	
	Температура полуфабриката:		28-30 °С
	Брожение:	3 -12 час	20-30 мин
	Деление:		200-600 г
	Округление, отдых		10 мин
	Формование:		батонобразная форма. Отделка смесью "Тигра"*
	Окончательная расстойка:		45-70 мин/ 35 °С, W= 65%
Выпечка:		18 - 40 мин/ 240-190 °С, пар	

*** Отделка "Тигра":**

В 1л воды растворить 20 г соли, 30г пресс дрожжей и добавить 1кг ржаной муки. Все перемешать. Нанести смесь на поверхность изделий и дать подсохнуть в течении 10 мин. Затем посыпать из сита мукой.