

Хлеб с тыквой "ПЭН ПАТЕРОН"

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА

Ингредиенты	Закваска	Тесто	%
Мука пшеничная в/с, (1 с)	50.0	50.0	100.0%
Вода	25.0	39.0	64.0%
Соль		2.2	2.2%
Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой		0.6	0.6%
Стартовая культура "Livendo LV1"*	0.25		0.25%
"Мажимикс" с голубой этикеткой		2.0	2.0%
Закваска		75.25	
Сахар-песок		5.0	5.0%
Маргарин молочный		6.0	6.0%
Тыква сушеная **		3.6	3.6%
Отделка поверхности:			
Отруби, или овсяные хлопья, или манка, или мак, или кунжут		4.0	4.0%
Тыква сырая		5.0	5%
Всего теста:	75.25	183.65	183.7%
Итого муки:		100	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Замес:	5' мин	4'+6" мин, (до умеренного развития клейковины)
Температура полуфабриката:	28°C	27-28 °C
Брожение:	20-24 час/28°C	90-120 мин, обминка, 30-45 мин
Деление и округление:		150- 300г
Предварительная расстойка:		10 мин
Формование:		батанообразная форма
Окончательная расстойка:		60 -90мин / 30-32 °C, W=70% продольный надрез. Возможно декорировать кусочком тыквы.
Отделка:		
Выпечка: подовая печь		15-25 мин/ 240-210 °C, пар

* Предварительно растворить LV 1 в воде с температурой 30-35°C

* Дозировка Саф-Левен LV 1 - 0,5% к массе муки в закваске.

** Тыква сырая - 40%. Натереть на терке или измельчить на мясорубке.