

КУГЛОФ САЛЕ

**BAKING™
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА

Ингредиенты	Опара	Тесто	%
Мука пшеничная в/с, (1 с)	50.0	50.0	100.0%
Молоко цельное	30	4.00	34.0%
Соль		2.50	2.5%
Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	0.50	2	2.5%
"Мажимикс" с фиолетовой этикеткой		1.0	1.0%
Опара		80.5	
Масло сливочное		27.0	27.0%
Сахар-песок		5.0	5.0%
Яйцо		20.0	20.0%
Ветчина*		33.0	33.0%
Лук свежий*		13.0	13.0%
Орех грецкий		13.0	13.0%
Всего теста:		251.0	251.0%
Итого муки:		100	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Замес:	3-5' мин	(С 1/3 количества масла) 2'+5" мин, внести оставшееся масло и замешивать еще 3"-4" мин. В конце замеса добавить ветчину с луком и орехи (на 1-ой скорости)
Температура полуфабриката:	25°C	27 °C
Брожение:	или 3-4 часа/25°C	40 мин, обминка, 15 мин
Деление и округление:		500г
Предварительная расстойка:		10 мин
Формование:		в виде кольца, уложить в формы
Окончательная расстойка:		60-80мин /30°C, W=75%
Выпечка: подовая печь		30-45 мин/ 220 °C, средний пар

* мелко нарезать, слегка обжарить и оставить в небольшом количестве молока на несколько часов.