

ХЛЕБ КУПЧЕЧЕСКИЙ

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



| РЕЦЕПТУРА | Ингредиенты | Заварка | Тесто | % |
|---|---|--------------|--------------|--------------|
| | Мука пшеничная в/с, (1 с) | | 35.0 | 35.0% |
| | Мука ржаная обдирная | 10.0 | 50.0 | 60.0% |
| | Солод ржаной ферментированный | 5.0 | | 5.0% |
| | Вода | 30.0 | 46.0 | 76.0% |
| | Соль | | 2.0 | 2.0% |
| | Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой | | 1.5 | 1.5% |
| | Сахар | | 8.0 | 8.0% |
| | Закваска "Ливендо Аром Левен" темный | | 3.0 | 3.0% |
| | "Мажимикс" PRO 404* | 0.1 | | 1.00% |
| "Мажимикс" с оранжевой этикеткой | | 0.2 | 0.20% | |
| Заварка | | 45.1 | | |
| Всего теста | 45.1 | 190.8 | 191.7% | |
| Итого муки (мука рж+мука пш+солод) | | 100 | | |
| В тесто: ** | | | | |
| или изюм или орех фундук | | 15 | 15.0% | |
| или семена подсолнечника (рекомендуется обжарить) | | 20 | 20.0% | |
| или курага и чернослив 50:50 | | 20 | 20.0% | |

| ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС | Замес: | 5 мин | 4'+4" мин | |
|-------------------------|-------------------------------------|------------|----------------------------|--|
| | Температура воды на замес: | 100 °С | | |
| | Температура полуфабриката: | | 26-30 °С | |
| | Осахаривание - внесение PRO 404:!!! | при T=65°C | | |
| | Брожение: | 2-3 час | 0 мин | |
| | Деление: | | 350-800 гр | |
| | Формование: | | формовой | |
| | Окончательная расстойка: | | 60-70 мин/ 35 °С, W =75% | |
| | Выпечка: | | 30-40 мин/ 250-190 °С, пар | |

* Дозировка PRO 404 - 1% к массе муки в заварке.

** Доп сырье вносим в конце замеса теста.