

ЛЕПЁШКА СМЕТАННАЯ

**BAKING™
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА

ИНГРЕДИЕНТЫ	ТЕСТО	%
Мука пшеничная в/с	100.0	100.00%
Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	4.0	4.00%
"Мажимикс" с белой этикеткой	3.0	3.00%
Соль	1.5	1.50%
Сахар-песок	13.0	13.00%
Сметана 20% жирности	30.0	30.00%
Яйцо столовое	10.0	10.00%
Вода (теплая)	28.0	28.00%
"Мажимикс" с зеленой этикеткой	0.3	0.30%
Итого теста	190	189.80%
Всего муки	100	

Технологический процесс

Тестомес:	Спиральный
Замес:	8'+1"мин.
Температура теста: 26-28°C	26-28°C
Брожение :	40-60 мин
Деление:	70 -100г
Предварительная расстойка:	20 мин
Формование:	лепешка толщиной 2-2,5 мм
Расстойка:	30-40 мин/40 °C, W=75%
Отделка: *	сделать наколы на поверхности
Выпечка:	5-6 мин/250-260°C,средний пар

* Допускается после нанесения наколов смазать поверхность лепешки сметаной или сметана+ пряности (укроп, базилик и т.д.)