

ЛУКОВЫЙ ХЛЕБ

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с, 1 с	80	80.0%
	Мука ржаная обдирная	20	20.0%
	Вода	62	62.0%
	Соль	2	2.0%
	Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	1.5	1.5%
	"Мажимикс" "Ибис" с оранжевой этикеткой"	0.5	0.5%
	"Мажимикс" с фиолетовой этикеткой	0.5	0.5%
	Лук сушеный жареный	5	5.0%
	Укроп сушеный *	0.3	0.3%
Отделка поверхности:			
или: мукой, отрубями, кунжутом, манкой, овсяными хлопьями, посыкой зерновой	3	3.0%	
Всего теста	171.8	171.8%	
Итого муки (мука пш+мука рж)	100		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес:	5'+3" мин, лук и укроп добавляем в конце замеса теста
	Температура теста в конце замеса:	28 °С
	Брожение:	15 -30 мин
	Деление:	300 - 500 г батанообразная или круглая
	Формование:	
	Окончательная расстойка:	45-65 мин/ 30 -35°С
	Выпечка:	Перед выпечкой сделать надрезы. Выпекать 30-40 мин/ 240-200 °С, пар

* Укроп как дополнительная добавка. Вносят по желанию.