

## Маковый рулет



### РЕЦЕПТУРА

Ингредиенты	Количество, г	%
Мука пшеничная в/с	2 000,0	100,0%
Вода	1 040,0	52,0%
Дрожжи "Рекорд" с синей этикеткой	70,0	3,5%
Улучшитель Inventis «Софт сдоба»	100,0	5,0%
Соль	30,0	1,5%
Маргарин	300,0	15,0%
Сахар	300,0	15,0%
Итого теста	3 840,0	192%
Начинка маковая	2 300,0	115%
Итого	6 140,0	307%
Итого муки	<b>2 000,00</b>	

Замес (1+2 скорость):	4 + 4 мин
Температура теста:	25-27°C
Отдых теста:	0-10 мин
Раскатка:	2,5 мм
Формование:	Нанести начинку тонким слоем. Разрезать на прямоугольники 140 мм (Ш) x 160 мм (Д) массой теста 100 г
Окончательная расстойка:	60-80 мин/ 35-40°C, W=75%
Отделка поверхности:	Смазка яйцом
Выпечка:	14-16 мин/ посадка 200°C, выпечка 190°C/ без пара (если со смажкой яйцом)