

# ХЛЕБ "ТЭН БИЕР"

**BAKING**  
**CENTER**

LESAFFRE



рецептура

Ингредиенты	Закваска	Тесто	%
Мука пшеничная в/с ,1 с		80	<b>80.0%</b>
Мука ржаная обдирная	18		<b>18.0%</b>
Солод ржаной ферментированный		2	<b>2.0%</b>
Вода	12.6	13.4	<b>26.0%</b>
Соль		2	<b>2.0%</b>
Масло растительное		3	<b>3.0%</b>
Пиво темное		50	<b>50.0%</b>
<b>Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой</b>		<b>2.5</b>	<b>2.5%</b>
<b>стартовая культура для закваски " Livendo LV 1"*</b>	<b>0.09</b>		<b>0.5%</b>
<b>"Мажимикс" с голубой этикеткой</b>		<b>2.5</b>	<b>2.5%</b>
Закваска		30.69	
Всего теста	30.69	<b>186.09</b>	186.5%
<b>Итого муки (пш+рж+солод)</b>		<b>100</b>	

технологический процесс

Замес:	5 мин	3'+3" мин
Температура воды на замес:	28-30 °С	25-26 °С
Температура полуфабриката:	28°С	28 °С
Брожение:	24 час	20-30 мин
Деление:		500-800 г
Формование:		В виде кружки. Верхнюю часть тестовой заготовки отделать смесью "Тигра"**.
Окончательная расстойка:		60 мин/ 28 °С
Выпечка:		15-60 мин/ 240-220 °С, пар

\* Предварительно растворить LV1 в воде с температурой 30-35°С.

\* Дозировка Саф-Левен - 0,5% к массе муки в закваске.

\*\* Отделка: В 1л воды с растворить 20 г соли, 30г пресс дрожжей и добавить 1 кг ржаной муки. Все перемешать. Перед окончательной расстойкой нанести смесь на поверхность изделий и дать подсохнуть в течении 10 мин. Затем посыпать из сита пшеничной мукой.