

ПИТА

**BAKING™
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА

ИНГРЕДИЕНТЫ	ТЕСТО	%
Мука пшеничная в/с	100.00	100.00%
Вода	54.00	54.00%
Соль	1.00	1.00%
Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	3.00	3.00%
Сахар-песок	2.00	2.00%
Деактивированные дрожжи RS 190 star	0.150	0.15%
Всего теста:	160.15	160.15%
Итого муки	100.00	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Тип ТММ:	двухскоростной
Замес:	5' мин
Температура теста:	32°C
Брожение:	40 мин
Деление, округление:	70-120 г
Предварительная расстойка:	15 мин
Формование:	раскатать до толщины 1,5-2 мм
Окончательная расстойка:	45 мин/30°C
Выпечка:	20 сек/450-600°C