

ПРАЖСКИЙ ЗАВАРНОЙ

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Заварка	Закваска	Опара	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с (1 с)					35
Мука пшеничная 2 с				40		40.0%
Мука ржаная обдирная	10	10				20.0%
Солод ржаной ферментированный	5					5.0%
Тмин молотый	0.6					0.6%
Вода	20	7		20	23	70.0%
Соль					1.5	1.5%
Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой				0.4	0.4	0.8%
Сахар					8	8.0%
Стартовая культура "Livendo LV 4" *			0.05			0.5%
"Мажимикс " PRO 404 **	0.1					1.00%
"Мажимикс" с зеленой этикеткой					0.3	0.3%
Заварка				35.7		
Закваска				17.05		
Опара					113.15	
Всего		35.7	17.05	40	181.35	182.7%
Итого муки (мука пш+мука рж+солод)					100	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС					
	Замес:	5 мин	5 мин	5 мин	4'+4" мин
Температура воды на замес:	100 °С	28-30 °С	28-30 °С		
Температура полуфабриката:		28°С	30°С	26-30 °С	
Осахаривание - добавление PRO 404:	при Т=65°С				
Брожение:	2-3 ч	20 ч	2-3 ч	20-30 мин	
Деление:				350-800 гр	
Формование:				произвольная	
Окончательная расстойка:				60-70 мин, 35 °С, W= 75%	
Выпечка:				30-40 мин, 250-190 °С, пар	

* Предварительно растворить LV4 в воде с температурой 30-35°С

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

** Дозировка PRO 404 - 1% к массе муки в заварке.