

ХЛЕБ ТРИБАЛТИЙСКИЙ

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



| РЕЦЕПТУРА | Ингредиенты | Заварка | Тесто | % |
|---|---|------------|-------------|---------------|
| | Мука пшеничная в/с (1 с) | | 60 | 60.0% |
| | Мука ржаная обдирная | 5 | 32 | 37.0% |
| | Солод ржаной ферментированный | 3 | | 3.0% |
| | Вода | 16 | 54 | 70.0% |
| | Соль | | 2 | 2.0% |
| | Дрожжи "Рекод" с красной этикеткой | | 2 | 2.0% |
| | Сахар-песок | | 5 | 5.0% |
| | Масло растительное | | 5 | 5.0% |
| | "Мажимикс" "Ибис" с оранжевой этикеткой" | | 0.8 | 0.8% |
| "Мажимикс" с оранжевой этикеткой | | 0.2 | 0.2% | |
| Заварка | | 24 | | |
| Укроп сушеный | | 0.5 | 0.5% | |
| Лук сушеный жареный | | 1 | 1.0% | |
| Чеснок сушеный | | 1 | 1.0% | |
| Всего полуфабриката | | 24 | 185 | 185.0% |
| Итого муки (мука пш+мука рж+солод) | | | 100 | |

| ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС | Замес: | 5' мин | 8'+4"мин |
|-------------------------|----------------------------|----------|------------------------------|
| | Температура воды на замес: | 100 °С | |
| | Температура полуфабриката: | | 26-28°С |
| | Отдых: | 2 -3 час | 0-30 мин |
| | Деление: | | 250-600 г |
| | Формование: | | произвольная |
| | Окончательная расстойка: | | 60-70 мин/ 35 °С, W =75% |
| | Выпечка: | | 25 - 45 мин/ 250-210 °С, пар |