

ХЛЕБ "ВУЛКАН"

BAKING
CENTER
LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА ТЕСТА	Ингредиенты	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с, 1с	100.0	100.0%
	Вода	65.0	65.0%
	Соль	2.0	2.0%
	Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	2.0	2.0%
	"Мажимикс" с голубой этикеткой	2.0	2.0%
	Закваска "Livendo Аром Левен"	3.0	3.0%
	Всего теста	174.0	
ИТОГО МУКИ	100.0		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Тип ТММ	спиральная двухскоростная
	Замес:	8' + 2" мин
	Температура теста:	26 -28°С
	Брожение:	50-60 мин в пластиковой емкости
	Деление:	500-700 г
	Предварительная расстойка:	30-45 мин
	Формование:	с мукой (округление и закатывание с минимальным механическим воздействием)
	Окончательная расстойка:	60-90 мин/28 -30° С, W=75%
	Отделка поверхности:	посыпать мукой и перевернуть швом вверх
Выпечка:	25-35 мин/230- 200°С, умеренный пар	