

Пампушки украинские



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Опара	Тесто	%	
	Мука пшеничная в/с	40	60.0	100.0%	
	Вода	40	18.0	58.0%	
	Соль		2.0	2.0%	
	Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	0.08	2.9	3.0%	
	"Мажимикс" с фиолетовой этикеткой		1.0	1.0%	
	Чеснок свежий*		2.0	2.0%	
	Опара		80.1		
	На отделку поверхности возможно использовать:				
	или мак, или кунжут, или отруби, или манная крупа, или овсяные хлопья		4.0	4.0%	
или зерновая смесь		5.0	5.0%		
Всего теста	80.08	166.0	166.0%		
Итого муки		100.00			

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Тип ТММ	двухскоростная	
	Замес:	3-5 мин	3+4" мин (до среднего развития клейковины)
	Температура полуфабриката:	25°C	25-26 °C
	Брожение:	4час/25°C (2% дрожжей) или 15час/5°C	40-60 мин
	Деление:		50-80 г
	Предварительная расстойка:		10- 15 мин
	Формование:		закатать круглые булочки, выложить на листы швом вниз
	Окончательная расстойка:		50-60 мин/ 32-35 °C, W= 75%
Выпечка:		перед выпечкой перевернуть изделия швом вверх. Выпекать 13 мин/ 230-200 °C умеренный пар	

* Чеснок сушеный измельченный-0,5% рекомендуется предварительно замочить в воде.