

ХЛЕБ "ЯРОВОЙ ЗАВАРНОЙ"



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Заварка	Опара	Тесто	%
	Мука пшеничная1 с	5	40	50.0	95.0%
	Солод ржаной ферментированный	5			5.0%
	Вода	30	24	11.0	65.0%
	Соль			2.0	2.0%
	Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой		0.8	1.2	2.0%
	"Мажимикс" с голубой этикеткой			2.0	2.0%
	"Мажимикс" PRO 404*	0.05			1.0%
	Масло растительное			4.0	4.0%
	Сахар-песок			4.5	4.5%
Заварка			40.7		
Опара			64.8		
или кориандр молотый	0.6			0.6%	
или тмин молотый	0.4			0.4%	
или: тмин	0.3			0.3%	
анис	0.2			0.2%	
или семена подсолнечника			20.0	20.0%	
Всего	40.65	40	200.2	167.0%	
Отделка поверхности:					
или: отруби, овсяные хлопья, кунжут, манная крупа, мука			4.0	4.0%	
или: зерновая смесь			5.0	5.0%	
или отделка "Тигра" **			4.0	4.0%	
Итого муки (мука пш+солод)			100.00		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Тип ТММ			
	Замес:	5' мин	5' мин	5'+6" мин
	Температура воды на замес:	100 °С		
	Температура полуфабриката:		27-28°С	26-28 °С
	Осахаривание - добавление PRO 404:	при Т=65°С		
	Брожение:	2-3 час	3 - 4 час	5 -10 мин
	Деление:			300-800 г
	Округление, отдых			15 мин
	Формование и отделка поверхности т/з:			разнообразное
	Окончательная расстойка:			60-80 мин/ 35 °С, W= 75%
Выпечка:			20-35 мин/ 240-210 °С, пар	

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

** Отделка "Тигра":

В 1000г воды с Т°= 30°С растворить 20 г соли, 30г пресс дрожжей и добавить 1000 г ржаной муки. Все перемешать. Нанести смесь на поверхность изделий и дать подсохнуть в течении 10 мин. Затем посыпать из сита мукой.