

## БЕЛОРУССКИЙ ХЛЕБ (БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА)



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с	2700	90
	Заварная паста Inventis® "Белорусская светлая"	1200	40
	Вода	1650	55
	Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	75	2,5
	Всего теста	5625	187,5
	Итого муки	3000	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес (1+2 скорость):	4+10 мин
	Температура теста:	26-28°C
	Брожение:	30 мин
	Деление:	400 г
	Отлежка:	10 мин
	Формование:	разнообразное
	Окончательная расстойка:	70-90 мин/35-37°C, W =75%
	Выпечка:	20 мин/ 220-190°C, пар