

РИЖСКИЙ ХЛЕБ (БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА)



| РЕЦЕПТУРА | Ингредиенты | Тесто | % |
|-----------|---|-------|-------|
| | Мука пшеничная | 1500 | 50 |
| | Мука ржаная обдирная | 1200 | 40 |
| | Заварная паста Inventis® "Рижская темная" | 1200 | 40 |
| | Вода | 2100 | 70 |
| | Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой | 75 | 2,5 |
| | Всего теста | 6075 | 202,5 |
| | Итого муки | 3000 | |

| ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС | Замес (1+2 скорость): | 4+10 мин |
|-------------------------|--------------------------|---------------------------|
| | Температура теста: | 26-28°C |
| | Брожение: | 20 мин |
| | Деление: | 600 г |
| | Отлежка: | 10 мин |
| | Формование: | разнообразное |
| | Окончательная расстойка: | 80-90 мин/35-37°C, W =75% |
| | Выпечка: | 35-40 мин/ 240-195°C, пар |