

# ДОМАШНИЙ ХЛЕБ НА КЕФИРЕ

**BAKING  
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Опара	Тесто	%
	Мука пшеничная в\с, 1 с	50,0	50,0	100,0%
	Вода	30	1,0	31,0%
	Соль		1,8	1,8%
	<b>Прессованные дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	<b>1,0%</b>
	<b>Хлебопекарный улучшитель Magimix с зеленой этикеткой</b>		<b>0,3</b>	<b>0,3%</b>
	Кефир 1% жирности		37,0	37,0%
	Опара		80,5	
	<b>На отделку поверхности</b>			
	или мак, или кунжут, или отруби, или манная крупа, или овсяные хлопья		4,0	4,0%
или зерновая смесь		5,0	5,0%	
<b>Всего теста</b>	<b>80,5</b>	<b>171,1</b>	<b>171,1%</b>	
<b>Итого муки</b>		<b>100,00</b>	<b>100,0%</b>	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес:	5' мин	5'+3" мин
	Температура полуфабриката:	28-30°C	27-28°C
	Брожение:	3-3,5 часа/ 25-28°C	30 мин, обминка, 30 мин
	Деление:		600-800 г
	Предварительная расстойка:		10 мин
	Формование:		округлить
	Окончательная расстойка:		50-70 мин/ 30-35°C, 75%
	Выпечка:		30-35 мин/ 230 - 220°C, средний пар