

## Хлеб "Бородинский"



| РЕЦЕПТУРА | Ингредиенты                              | Количество, г | %      |
|-----------|--|---------------|--------|
|           | Заварная паста Inventis «Рижская темная» | 800,0         | 40,0%  |
|           | Мука ржаная обдирная                     | 1500,0        | 75,0%  |
|           | Мука пшеничная в/с                       | 300,0         | 15,0%  |
|           | Вода                                     | 1280,0        | 64,0%  |
|           | Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой      | 50,0          | 2,5%   |
|           | Сахар                                    | 60,0          | 3,0%   |
|           | Кориандр                                 | 4,0           | 0,2%   |
|           | Итого теста                              | 3994,0        | 199,7% |
|           | Итого муки                               | 2000          |        |

| ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС | Замес (1+2 скорость):    | 4+8 мин                 |
|-------------------------|--------------------------|-------------------------|
|                         | Отдых теста:             | 10-15 мин               |
|                         | Деление:                 | 400 г (форма л11)       |
|                         | Формование:              | формовой                |
|                         | Окончательная расстойка: | 60-70 мин/ 35°C, W =75% |
|                         | Выпечка:                 | 28 мин/ 240-190°C/ пар  |
|                         |                          |                         |