

## ХЛЕБ Мультизерновой

**BAKING™  
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Подготовка дополнительного сырья	Количество, г	%
	Паста Inventis® "Мультизерновая"		1200,0	<b>60,0%</b>
	Мука ржаная обдирная		300,0	<b>15,0%</b>
	Мука пшеничная в/с		1500,0	<b>75,0%</b>
	Вода	100,0	1200,0	65,0%
	Дрожжи "Рекорд" красная этикетка		50,0	<b>2,5%</b>
	Семена подсолнечника (предварительно замочить в теплой воде)	100,0		<b>5,0%</b>
	Подготовленное сырье		200,0	
	Итого теста	<b>200,0</b>	<b>4450,0</b>	222,5%
	Итого муки		<b>2000</b>	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес (1+2 скорость):	4+8 мин
	Отдых теста:	15-30 мин
	Деление:	580 г
	Формование:	разнообразное
	Окончательная расстойка:	60-70 мин/ 35°C, W =75%
	Выпечка:	подовый 25 мин/ 230-200°C, пар