

## Хлеб "Карельский экстра"



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Количество, г	%
	<b>Заварная паста Inventis «Рижская темная»</b>	<b>800</b>	<b>40,0%</b>
	Мука ржаная обдирная	<b>80</b>	<b>4,0%</b>
	Мука пшеничная в/с (1/с)	<b>1700</b>	<b>85,0%</b>
	Вода	<b>1200</b>	<b>60,0%</b>
	<b>Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой</b>	<b>50</b>	<b>2,5%</b>
	Патока	<b>110</b>	<b>5,5%</b>
	Изюм	<b>200</b>	<b>10,0%</b>
	Анис+Кориандр	<b>6</b>	<b>0,3%</b>
	Итого теста	<b>4146</b>	<b>207,3%</b>
Итого муки	<b>2000</b>		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС		
	Замес (1+2 скорость):	5+10 мин
	Температура теста:	28-30 °С
	Отдых теста:	<b>10 мин</b>
	Деление:	600 г
	Формование:	в виде батонов
	Окончательная расстойка:	60-80 мин/ 35-37 °С, W =75%
	Выпечка:	25 мин/ 230-200°С/ пар обильный