

ХЛЕБ ПЕРУАНСКИЙ

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Заварка	Опара	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с, (1 с)		20,0	40,0	60,0%
	Мука ржаная обдирная	15,0	20,0		35,0%
	Солод ржаной ферментированный	5,0			5,0%
	Вода	30,0	26,0	14,0	70,0%
	Соль			1,8	1,8%
	Прессованные дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой		0,25	1,25	1,50%
	Хлебопекарный улучшитель Magimix® «Ибис» с оранжевой этикеткой			0,6	0,6%
	Хлебопекарный улучшитель Magimix® «AM 301»*	0,3			0,30%
	Хлебопекарный улучшитель Magimix® с оранжевой этикеткой			0,3	0,3%
Сахар			5,0	5,0%	
Кориандр молотый	0,5			0,5%	
Семена подсолнечника **			40,0	40,0%	
Заварка			50,8		
Опара			66,3		
Отделка поверхности или: мукой, отрубями, кунжутом, манкой, овсяными хлопьями, посыкой зерновой, семенами подсолнечника, или мак, или кунжут			5,0	5,0%	
Всего теста	50,8	66,3	225,0	225,0%	
Итого муки (мука пш+мука рж+солод)			100,0		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес:	5' мин	5-6' мин	10 мин, семечки в конце
	Температура воды на замес:	100°C	26-28°C	
	Температура полуфабриката:		28°C	26-30 °C
	Осахаривание - добавление PRO 404:	при T° =65°C		
	Брожение:	2-3 час	3-4 час	30мин
	Деление:			350-800 г
	Формование:			произвольная
	Окончательная расстойка:			60-70 мин, 35 °C, W =75%
	Выпечка:			30-40 мин 250-200 °C, пар

* Дозировка хлебопекарного улучшителя Magimix® «AM 301» - 2% к массе муки в заварке.

** Семена подсолнечника лучше обжарить и внести охлажденные в конце замеса теста.