

## ТАНИНИ



РЕЦЕПТУРА	ИНГРЕДИЕНТЫ	Количество, г	%	Количество, г	%
	Мука пшеничная в/с	2 000	100%	2 000	100%
	Заварная паста Inventis® "Шпинатная" / "Свекольная" / "Тыквенная"	600	30%	-	-
	Заварная паста Inventis® "Черный бургер"	-	-	400	20%
	Вода	1 000	50%	1 000	50%
	Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	50	3%	60	3%
	Сухие дезактивированные дрожжи Baker's bonus® «RS 190 star»	4	0,2%	4	0,2%
	Оливковое масло/растительное	40	2%	40	2%
Всего теста	3 694	184,7%	3 504	175,2%	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес (1+2 скорость):	5+4 мин
	Температура теста:	25 °С
	Брожение:	10 мин
	Деление:	120-150 г
	Отлежка:	15 мин
	Формование:	в виде расплющенного полубагета 70*180*5
	Окончательная расстойка:	65-75 мин/35 °С, W=75%
	Выпечка :	11-13 мин/разогрев 200°С - выпечка 160°С/пар 2-4 сек