

ХЛЕБ "Дарницкий новый"



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Закваска	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с (1 с)		40,0	40,0%
	Мука ржаная обдирная	20,0	40,0	60,0%
	Вода	12,0	63,0	75,0%
	Соль		1,5	1,5%
	Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой		1,0	1,0%
	Стартовая культура Livendo® LV4*	0,10		0,15%
	Magimix® с голубой этикеткой		2,0	2,0%
	Закваска		32,1	
	Всего теста	32,1	179,6	179,7%
Итого муки (мука пш+мука рж)		100		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес:	5' мин	4'+4" мин
	Температура воды на замес:	28-30 °С	
	Температура полуфабриката:	28°С	26-30 °С
	Брожение:	16 час	40-60
	Деление:		400-600 г
	Формование:		в форму
	Окончательная расстойка:		45-60 мин/ 32-35 °С, W =75% 30-35 мин/ при посадке 260°С, пар, температура выпечки 210°С
	Выпечка:		

* Предварительно растворить стартовую культуру Livendo LV4 в воде с температурой 30-35°С

* Дозировка стартовой культуры Livendo LV4 - 0,5% к массе муки в закваске.