

# Пастис Ландей



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Опара	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с, (1 с)	30,0	70,0	100,0%
	Молоко	18,5	16,5	35,0%
	Дрожжи "Рекорд" с синей этикеткой	2,0	3,0	5,0%
	Magimix® с белой этикеткой		2,0	2,0%
	Соль		2,0	2,0%
	Яйцо		25,0	25,0%
	Анис		0,5	0,5%
	Сахар		25,0	25,0%
	Этилванилин		0,1	0,1%
	Масло сливочное		35,0	35,0%
	Опара		50,5	
	Всего теста (полуфабриката)	50,5	229,6	229,6%
Итого муки (мука пш+мука рж)		100,0		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес:	5' мин	5'+12" мин , вносим масло, 5'+2"мин
	Базовая температура:		60 °C
	Температура воды на замес:	25 °C	
	Температура полуфабриката:	26°C 1,5 часа / при 24 °C или 15 часов	26°C
	Брожение:		30 мин
	Деление:		50-200 г
	Формовка:		в виде человечка
	Расстойка:		70-90 мин, T° = 35°C, W =75%, смазка яйцом
Выпечка:		8-10 мин, T° = 200°C	