

ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ" (подовый)

РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Тесто	%
	Мука пшеничная 1 с	50,0	50,0%
	Мука ржаная обдирная	50,0	50,0%
	Вода	75,0	75,0%
	Соль	2,0	2,0%
	Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	2,0	2,0%
	Закваска Livendo® «Аром левен темный»	2,8	2,8%
	Улучшитель Magimix® с оранжевой этикеткой	0,2	0,2%
	Всего теста	182,0	182,0%
	Итого муки	100,0	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС		
	Замес (1+2 скорость)	7+5 мин
	Температура воды на замес	18-20°C
	Температура полуфабриката	27-28°C
	Брожение	0-10 мин
	Деление	750-800 г
	Формование	подовый
	Окончательная расстойка	60-70 мин/ 35°C, W =75%
Выпечка	35-38 мин/ посадка верх250°C /низ230°C, пар средний, выпечка верх230°C/ низ 200°C	