

ХЛЕБ "БОГАТЫРСКИЙ" С ОТРУБЯМИ

**BAKING
CENTER**
LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Подготовка сырья	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с, (1 сорт)		1800,0	90,0%
	Отруби пшеничные или ржаные	200,0		10,0%
	Вода	400	500,0	45,0%
	Соль		40,0	2,0%
	Дрожжи прессованные "Рекорд"		40,0	2,0%
	Хлебопекарный улучшитель Magimix® «Софт сэндвич брэд»		16,0	0,8%
	Молоко сухое		40,0	2,0%
	Маргарин молочный		100,0	5,0%
	Сахар-песок		100,0	5,0%
На отделку поверхности:				
Отруби		80,0	4,0%	
Всего теста		2636,0	161,8%	
Итого мука+ отруби		2000,00		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес:	3+5" мин
	Температура теста:	Отруби залить кт 27-28°C
	Брожение:	60-80 мин
	Деление:	500-700 г
	Предварительная расстойка:	10-15 мин
	Формование:	округление, подкатка в батон
	Окончательная расстойка:	45-70 мин/ 35-38°C, W=75%
Выпечка:	15-30 мин,/240-210°C, пар	

Расчёт ориентировочной сырьевой себестоимости изделий.

Рецептура:	%	Стоимость сырья за кг	Стоимость сырья в
Мука пш в/с (1 с)	90,00%	25	2 250,00
Отруби	10,00%	40	400,00
Соль	2,00%	19	38,00
	2,00%	180	360,00
Дрожжи прессованные "Рекорд"			
Хлебопекарный улучшитель	0,80%	231	184,80
Magitix® «Софт сэндвич брэд»			
Молоко сухое	2,00%	110	220,00
Маргарин	5,00%	61	305,00
Сахар	5,00%	50	250,00
			0,00
Отделка: отруби	4,00%	40	160,00
Итого:			4 167,80
Выход:			180
Вес изделия:			0,5
Сырьевая себестоимость одного изделия			11,58