

# БРЕТЦЕЛЬ

**BAKING™  
CENTER**

LESAFFRE 



**РЕЦЕПТУРА**

ИНГРЕДИЕНТЫ	ТЕСТО	%
Мука	1 000	100,0%
Вода+лёд (50/50)	540	54,0%
Соль	25	2,5%
Дрожжи "Рекорд" с красной этикеткой	45	4,5%
Сухое молоко	50	5,0%
Маргарин	50	5,0%
Улучшитель Magimix® "Пауер Про"	4	0,4%
Всего теста	1 714	171,4%
Итого муки	1 000	

Замес (1+2 скорость)	5' + 6" мин
Температура теста	20-24°C
Отдых теста	10 мин
Деление	80-100 г, формование "батончика"
Отдых тестовой заготовки	5-10 мин
Формование жгута	65-75 см
Окончательная расстойка	30 мин при 28°C
Подготовка к отделке	Частично заморозить тестовую заготовку в камере шоковой заморозки
Отделка	Погружение в раствор каустической соды (40 г соды + 1,5 л воды на 10 сек)
Выпечка (в конвекционной или ротационной печи)	9 мин при 220°C