

## ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"

**BAKING  
CENTER**  
LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Тесто	%
	Мука пшеничная 1 с	50,0	50,0%
	Мука ржаная обдирная	50,0	50,0%
	Вода	85,0	85,0%
	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	192,0	192,0%
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	формовой
	Окончательная расстойка	60-70 мин/ 35°C, W =75%
Выпечка	50 мин/ посадка 260°C, пар средний, выпечка 200°C	