

# ХЛЕБ ПРИБАЛТИЙСКИЙ. БАЗОВАЯ РЕЦЕПТУРА



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Тесто	%
	<b>Inventis® "Прибалтийская"</b>	1200	<b>40%</b>
	Мука пшеничная в/с, (1 с)	1200	40%
	Мука ржаная обдирная	1500	50%
	Вода	1650	55%
	<b>Дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой</b>	60	<b>2%</b>
	<b>Magimix® Софт Сэндвич Брэд</b>	9	<b>0,3%</b>
	Всего теста	<b>5 619</b>	<b>187,3%</b>
	Итого муки	<b>3000,0</b>	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес:	5 ' + 8 " мин
	Брожение:	40-60 мин/ 28°C
	Деление:	700 г
	Отлежка:	10 мин/ 25°C
	Формование:	разнообразное
	Окончательная расстойка:	70-90 мин/ 30-33°C, W=75%
	Выпечка: подовая печь	38-40 мин/ 250-190 °C, пар