

Чиабатта на пулише

**BAKING™
CENTER**

LESAFFRE



РЕЦЕПТУРА	Ингредиенты	Пулиш	Тесто	%
	Мука пшеничная в/с, 1 с	30,0	70,0	100,0%
	Вода	30,0	55,0	85,0%
	Соль		2,2	2,2%
	Прессованные дрожжи «Рекорд» с красной этикеткой	0,06	6,0	6,0%
	Хлебопекарный улучшитель Magimix® «Тейк-н-бейк» Универсальный		3,0	3,0%
	Пулиш		60,1	
	Всего теста	60,1	196,3	196,2%
	Итого муки		100,0	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС	Замес	5' мин	5'+3" мин(соль в конце замеса)
	Температура воды на замес	30 °С	4 °С
	Температура полуфабриката	28°С	24-25 °С
	Брожение	12-14 час /24-25°С	30-40мин , стол или плоский таз
	Деление		100- 500г, прямоугольной или квадратной формы
	Окончательная расстойка		для ротационной 20-40мин / 28-30 °С, W=75%;для подовой без расстойки
	Заморозка		в шокере при -35С, до -12 в центре, хранение при -18С
	Выпечка		20-30 мин 230-200 °С, средний пар