

ХЛЕБ СЕВЕРНЫЙ

РЕЦЕПТУРА



Ингредиенты	Заварка	Закваска	Тесто	%
Мука пшеничная в/с			1500,0	30,0%
Мука ржаная обдирная	1250,0	1500,0	750,0	70,0%
Вода	2500	975	875	87,0%
Улучшитель Magimix® «Софт сэндвич брэд»			10	0,2%
Стартовая культура Livendo® LV1		7,5		0,15%
Соль			90	1,8%
Заварка			3750	
Закваска			2482,5	
Мука ржаная на отделку			250,0	5,0%
Всего теста	3750,0	2482,5	9457,5	189,2%
Итого муки (мука рж+мука пш)			5000	

Замес (спиральный миксер):	5 мин	5 мин	4'+3" мин
Температура воды на замес:	100 °С	30-35 °С	37°С
Температура полуфабриката:		28°С	27-28 °С
Брожение:	2-3 час	16-20 час	90-120 мин
Деление:			850 г
Формование:			
Окончательная расстойка:			60-90мин /+30°С /65%
Выпечка:			45 мин/ 280/220 с понижением через 5 мин до 240/190 °С, пар



Бесплатные
рецептуры



Связаться с
технологом



Записаться
на вебинары