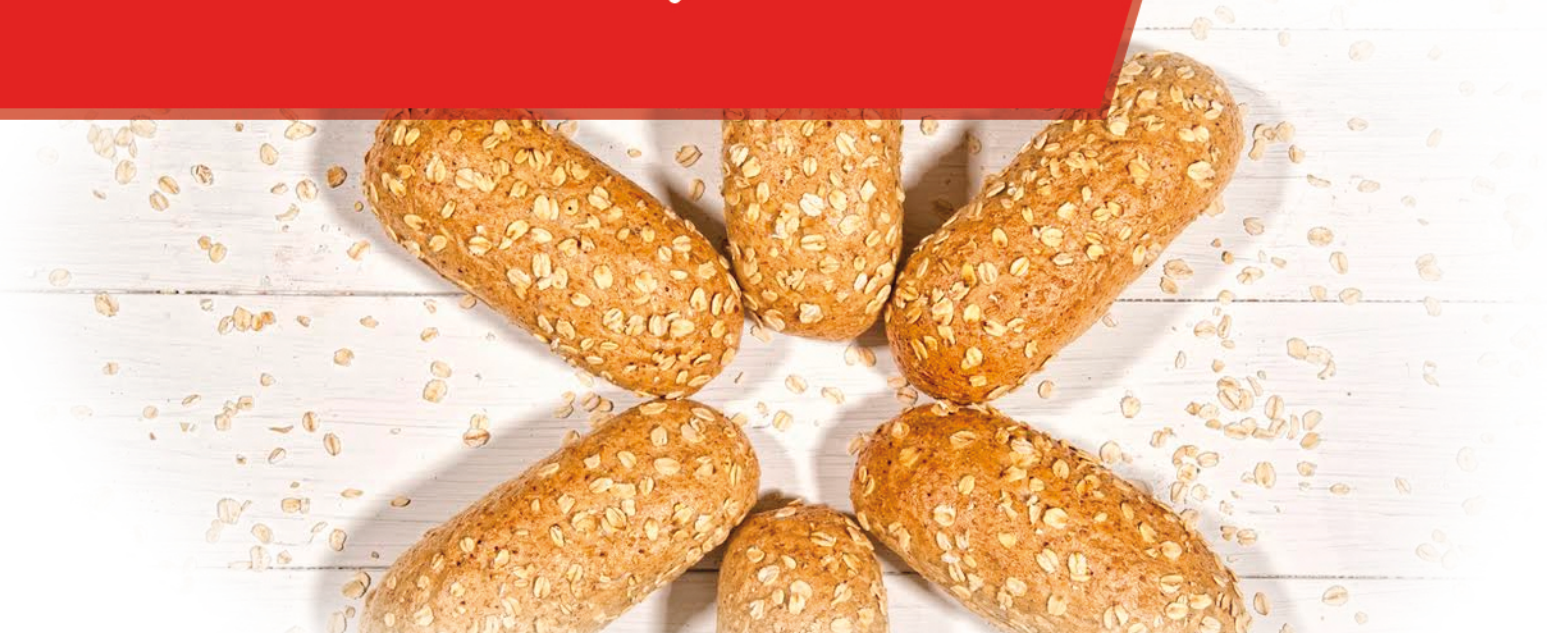


Овсяная булочка



Описание:

Этот продукт пользуется большим спросом у клиентов и охотно покупается, благодаря его вкусным и полезным для здоровья качествам. Овсяная булочка является источником углеводов, а также содержит значительное количество клетчатки. Булка очень сытная. Содержит много витаминов группы «В» /В1, В2, В6, В12/. После выпечки долго сохраняет свежесть. Она является идеальным продуктом к завтраку, очень вкусна с колбасными изделиями, сыром и конфитюрами, прекрасная база для бутербродов.

Рецептура:

Пшеничная мука тип 500	55кг
Пшеничная мука тип 1850	10кг
МИКС	35кг
Дрожжи	4кг
Вода	60кг
Тесто	164кг

Параметры:

Время замеса:	
Медленные обороты	2 мин.
Быстрые обороты	6 мин.
Температура теста	22-24°C
Отлеживание теста	15 мин.
Формовка и разделка теста	ок. 80 г
Расстойка	40 мин.
Время выпечки	12 мин.
Температура печи (посадочная)	250°C
Температура печи (допекание)	210°C

Компоненты:

Овсяные хлопья, ржаная мука, соль, ячменный солод, глютен, сахар, аскорбиновая кислота, энзимы: ксиланаза, амилаза.

Замечания:

- выпекать при обильной подаче пара