

Хлеб многозерновой без муки



Описание:

Многозерновой хлеб – это продукт, обладающий полезными для здоровья человека свойствами. Этот хлеб изготовлен без муки и дрожжей. Многие врачи-диетологи рекомендуют его для употребления в пищу людям старающимся похудеть и людям с некоторыми другими заболеваниями. Благодаря своей специфике хлеб пользуется большой популярностью у потребителей. Он богат по своему составу, так как его компоненты – это практически только зерна, насыщенные белком и витаминами. Рекомендуется выпекать хлеб в продолговатых формах, что позволяет получить готовый продукт в виде батона. Хлеб можно использовать для приготовления бутербродов со сладкой или соленой добавкой.

Рецептура:

МИКС	100кг
Семена тыквы	15кг
Семена подсолнечника	8кг
Растительное масло	9кг
Искусственный мед	9кг
Соль	2.5кг
Вода	95кг
Тесто	238.5кг

Параметры:

Время замеса:	
Медленные обороты	3 мин.
Температура теста	25°C
Отлеживание теста	60 мин.
Формовка и разделка теста	ок. 400 г
Время выпечки	60 мин.
Температура печи (посадочная)	180°C
Температура печи (допекание)	170°C

Компоненты:

Овсяные хлопья, семена подсолнечника, семена льна, соевые хлопья, растительная клетчатка, хлопья из спельты, ржаные хлопья, семена тыквы, сезам, молотая приправа.

Замечания:

- тесто необходимо отлеживать в формах 60 мин.
- выпекать без подачи пара
- 10 мин перед окончанием выпечки открыть люфт