

# Ржаной хлеб



## Описание:

Этот хлеб является довольно сытым продуктом. Он хорошо влияет на наше самочувствие. Его часто употребляют в пищу в процессе похудения. Хлеб оказывает положительное воздействие на обмен веществ. После его употребления мы испытываем «чувство полноты». Хлеб оказывает положительное воздействие на снижение уровня «плохого» холестерина в организме. Прекрасно дополняет суповые блюда.

## Рецептура:

Ржаная мука тип 720	60кг
Натуральная пекарская закваска	70кг
МИКС	8кг
Дрожжи	3кг
Соль	2.3кг
Вода	55кг
Тесто	198.3кг

## Параметры:

Время замеса:	
Медленные обороты	4 мин.
Быстрые обороты	4 мин.
Температура теста	28-30°C
Отлеживание теста	15 мин.
Формовка и разделка теста	ок. 570 г
Расстойка	45 мин.
Время выпечки	45 мин.
Температура печи (посадочная)	250°C
Температура печи (допекание)	210°C

## Компоненты:

Глютен, сухая ржаная закваска, ржаная мука типа 720, карамельный солод, соевый лецитин на носителе, глюкоза, светлый активный ячменный солод, сахар, аскорбиновая кислота, энзимы: ксиланаза.

## Замечания:

- после расстойки тесто разделить на куски и поместить в формы для печения  
- через 2 минуты открыть люфт и выпекать при обильной подаче пара