

Чиабатта Грахам



Описание:

Эта булка является сытым продуктом. У нее деликатный мякиш и корочка. Булки довольно легки по весу, благодаря используемой смеси муки. Это хлебное изделие обладает яркими вкусовыми качествами и хорошо komponуется с сыром. Булки замечательно подходят для первого завтрака.

Рецептура:

Пшеничная тип 550 мука	50кг
Пшеничная мука тип 1850	50кг
МИКС	15кг
Дрожжи	3кг
Растительное масло	2кг
Вода	70кг
Тесто	190кг

Параметры:

Время замеса:	
Медленные обороты	3 мин.
Быстрые обороты	10 мин.
Температура теста	22-24°C
Отлеживание теста	30 мин.
Формовка и разделка теста	ок. 90 г
Расстойка	60 мин.
Время выпечки	15 мин.
Температура печи (посадочная)	240°C
Температура печи (допекание)	210°C

Компоненты:

Пшеничная мука, картофельные хлопья, сухая пшеничная закваска, глютен, пшеничный солод, соевый лецитин, глюкоза, лимонная кислота, аскорбиновая кислота, энзимы: ксиланаза, амилаза.

Замечания:

- после расстойки тесто раскатать на толщину 1,5 см
- вырезать скребком прямоугольные куски
- выпекать при обильной подаче пара