

6% улучшитель для булочки – грахамки



Описание:

Булочки очень сытные. У них деликатный мякиш и деликатная корочка. Булочки легки по весу. Их легкость достигается благодаря смеси муки. Булочки просто пышные. Прекрасно подходят для бутербродов с сыром. Они идеальны для первого завтрака. .

Рецептура:

Пшеничная мука тип 500	50кг
Пшеничная мука тип 1850	50кг
МИКС	6кг
Дрожжи	3кг
Соль	2.1кг
Вода	65кг
Тесто	176.1кг

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:

Картофельные хлопья, глютен, сухая пшеничная закваска, пшеничная мука, ячменный солод, энзимы: ксиланаза, амилаза, аскорбиновая кислота.

Замечания:

- выпекать при обильной подаче пара