

Тёмная булочка с семенами подсолнечника



Описание:

Эти булочки пользуются большим спросом у клиентов и охотно покупаются, содержат витамины группы «В», «А», «Е», а также железо. Добавленные семена подсолнечника обогащают выпечку ненасыщенными жировыми кислотами. Это очень вкусные булочки с деликатным ароматом. Идеально подходят для бутербродов.

Рецептура:

Пшеничная мука тип 500	100кг
Пшеничная мука тип 1850	40кг
МИКС	25кг
Дрожжи	4кг
Вода	78кг
Тесто	247 кг

Параметры:

Время замеса:	
Медленные обороты	2 мин.
Быстрые обороты	6 мин.
Температура теста	24-26°C
Отлеживание теста	15 мин.
Формовка и разделка теста	ок. 80 г
Расстойка	45 мин.
Время выпечки	20 мин.
Температура печи (посадочная)	240°C
Температура печи (допекание)	220°C

Компоненты:

Ржаная мука, пшеничная мука, ячменный солод, соль, глютен, глюкоза, молотый тмин, аскорбиновая кислота, энзимы: ксиланаза, амилаза.

Замечания:

- смесь необходимо размочить в воде 30 мин. перед выработкой теста,
- выпекать при обильной подаче пара