

# БУЛОЧКА ИЗ СПЕЛЬТЫ



## Описание:

Спельта – это не что иное, как разновидность пшеницы, которая в течение многих лет была смодифицирована. Спельта (полба) пользуется большим спросом у клиентов. Люди, организм которых не воспринимает пшеничную муку, могут спокойно употреблять в пищу выпечку из муки спельты. Спельта способствует предотвращению развития склероза. Мука из спельты не является широкодоступной из-за специфики возделывания. Этот факт повлиял на то, что булочки из спельты дороже пшеничных булочек. Вышеназванные изделия являются идеальным продуктом, становящим основу для вашего первого завтрака.

## Рецептура:

Пшеничная мука тип 500	65кг
Пшеничная мука тип 1850	10кг
МИКС	35кг
Дрожжи	4кг
Вода	60кг
Тесто	174кг

## Параметры:

Время замеса:	
Медленные обороты	2мин.
Быстрые обороты	8мин.
Температура теста	22-24°C
Отлеживание теста	10мин.
Формовка и разделка теста	ок. 80 г
Расстойка	40мин.
Время выпечки	12мин.
Температура печи (посадочная)	250°C
Температура печи (допекание)	210°C

## Компоненты:

Мука из спельты (полба), ржаные хлопья, подсолнечное семя, пшеничная мука Грахам, соль, сухая пшеничная закваска, соевая мука, картофельные хлопья, ячменный солод, глюкоза, лимонная кислота

## Замечания:

- выпекать при обильной подаче пара  
-10 минут перед окончанием выпечки  
открыть люфт