

Хлеб хозяина



Описание:

Хлеб с неповторимым вкусом и очень деликатным мякишем. Пользуется большим спросом у потребителей. Дополнительной полезной характеристикой являются его питательные свойства. После выпечки хлеб надолго сохраняет свою свежесть и может подаваться к супам.

Рецептура:

Пшеничная мука тип 750	50кг
Пшеничная мука 1850	25кг
Ржаная мука тип 720	25кг
МИКС	15кг
Дрожжи	4кг
Вода	65кг
Тесто	184кг

Параметры:

Время замеса:	
Медленные обороты	2 мин.
Быстрые обороты	6 мин.
Температура теста	28-30°C
Отлеживание теста	10 мин.
Формовка и разделка теста	ок. 580 г
Расстойка	45 мин.
Время выпечки	45 мин.
Температура печи (посадочная)	240°C
Температура печи (допекание)	210°C

Компоненты:

Обезжиренное молоко в порошке, соль, пшеничная мука, глютен, сухая ржаная закваска, ячменный солод, соевый лецитин, аскорбиновая кислота, энзимы: ксиланаза, амилаза.

Замечания:

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