

ХЛЕБ 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 хлеб из спельты дороже, чем хлеб из пшеничной муки. Хлеб из спельты является идеальным продуктом, становящим основу для нашего первого завтрака.

Рецептура:

МИКС	50кг
Ржаная мука тип 720	25кг
Натуральная ржаная закваска	25кг
Пшеничная мука 750	10кг
Дрожжи	3кг
Вода	70кг
Тесто	183кг

Параметры:

Время замеса:	
Медленные обороты	2 мин.
Быстрые обороты	10 мин.
Температура теста	26-28°C
Отлеживание теста	20 мин.
Формовка и разделка теста	ок. 470 г
Расстойка	45 мин.
Время выпечки	40 мин.
Температура печи (посадочная)	240°C
Температура печи (допекание)	210°C

Компоненты:

Мука из спельты (полба), ржаные хлопья, семена подсолнечника, пшеничная мука Грахама, 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