

5% улучшитель для чиабатты (Итальянский хлеб)



Описание:

Чиабатта (Итальянский хлеб) – это хлебное изделие, которое пользуется большим спросом у клиентов и поэтому не залёживается на полках магазинов. Она вкусная и ее можно употреблять в пищу с маслом, листьями салата, колбасными изделиями, сыром, оливковым маслом. Чиабатта является прекрасным дополнением к супам, а также может использоваться для приготовления запеканок.

Рецептура:

Пшеничная мука	100кг
МИКС	5кг
Дрожжи	3кг
Соль	2кг
Масло	2кг
Вода	70кг
Тесто	182кг

Параметры:

Время замеса:	
Медленные обороты	5 мин.
Быстрые обороты	12 мин.
Температура теста	22-24°C
Отлеживание теста	60 мин.
Формовка и разделка теста	ок.90 г
Расстойка	60 мин.
Время выпечки	15 мин.
Температура печи (посадочная)	240°C
Температура печи (допекание)	210°C

Компоненты:

Сухая пшеничная закваска, пшеничная мука, глютен, пшеничный солод, гуаровая камедь, ксантановая камедь, лимонная кислота, аскорбиновая кислота, энзимы: ксиланаза, амилаза.

Замечания:

- масло добавлять 2 мин. перед окончанием замеса
- после отлеживания тесто необходимо раскатать толщиной 1 см
- вырезать скребком прямоугольные куски
- выпекать при обильной подаче пара
- 5 мин. перед окончанием выпечки открыть люфт
- темп. 22°C – 90 мин. отлеживания
- темп. 23°C – 75 мин. отлеживания
- темп. 24°C – 60 мин. отлеживания