

# Многозерновая булочка



## Описание:

Используемые для изготовления булочек зерна очень богаты многими ценными питательными веществами, благодаря чему изделия приобретают роскошные вкусовые качества. Из года в год растет популярность булочек у клиентов, что способствует успеху и значительному росту продаж. Булочки характеризуются деликатным мякишем. Они являются вкусной и питательной базой для бутербродов, как со сладким, так и с соленым дополнением.

## Рецептура:

Пшеничная мука тип 550	100кг
МІХ	50кг
Дрожжи	5кг
Вода	85кг
Тесто	240кг

## Параметры:

Время замеса:	
Медленные обороты	3 мин.
Быстрые обороты	8 мин.
Температура теста	22-24°С
Отлеживание теста	15 мин.
Формовка и разделка теста	ок. 80 г
Расстойка	40 мин.
Время выпечки	25 мин.
Температура печи (посадочная)	240°С
Температура печи (допекание)	220°С

## Компоненты:

Раздробленная соя, льняное семя, ржаные хлопья, очищенные семена подсолнечника, ячменный солод, соль, глютен, сухая пшеничная закваска, сахар, глюкоза, соевый лецитин, аскорбиновая кислота, энзимы: ксиланаза, амилаза.

## Замечания:

- смесь необходимо намочить 30 мин. перед приготовлением теста
- выпекать при обильной подаче пара