

# Булочка с помидорами

DARPOL



## Описание:

Пышная, мягкая, ароматная булочка с влажной мякотью, которая быстро находит своих консументов. Булочка, пахнувшая помидорами, слегка томатного цвета хорошо сочетается как с колбасными изделиями, так и с сыром.

## Рецептура:

Пшеничная мука тип 750	75/80кг
Ржаная мука тип 720	25/20кг
МИКС	20кг
Дрожжи	4кг
Вода	72кг
Тесто	96кг

## Параметры:

Время замеса:	
Медленные обороты	2 мин.
Быстрые обороты	6 мин.
Температура теста	26-28°C
Отлеживание теста	15 мин.
Формовка и разделка теста	ок. 470 г
Расстойка	50 мин.
Время выпечки	35 мин.
Температура печи (посадочная)	230°C
Температура печи (допекание)	220°C

## Компоненты:

Пшеничная мука, сушеные помидоры, соль, глютен, сухая ржаная закваска, ячменный солод, глюкоза, базилика, орегано, тмин, лимонная кислота, аскорбиновая кислота, энзимы: ксиланаза, амилаза.

## Замечания:

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