

Болгарский хлеб



Описание:

Хлеб является отличным дополнением к супам, салатам, блюдам, приготовленным на гриле, а также прекрасной базой для бутербродов. Содержащаяся в тесте соя предохраняет от высыхания и гарантирует сохранение свежести на длительное время. Хлеб хорошо приправлен солью, чабром, соей, перцем. Болгарский хлеб может быть блюдом сам по себе. С этим хлебом можно создавать вкусные бутерброды.

Рецептура:

Пшеничная мука тип 750	75кг
Ржаная мука тип 720	25кг
МИКС	20кг
Дрожжи	4кг
Вода	72кг
Тесто	196кг

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:

Раздробленная соя, пшеничная мука, глютен, соль, сухая ржаная закваска, ячменный солод, глюкоза, молотая кинза, молотый тмин, лимонная кислота, аскорбиновая кислота, энзимы: ксиланаза, амилаза.

Замечания:

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