

Хлеб пшенично-ячменный



Описание:

Для повышения полезных свойств выпечки из пшеничной муки добавляется ячменная мука. Ячменная мука характеризуется содержанием большого количества пищевой клетчатки, что способствует уменьшению риска заболеваемости сахарным диабетом. Употребление в пищу подобного вида хлебного изделия, в какой-то мере, служит более длительному сохранению здоровья и поэтому рекомендовано врачами-диетологами. Ячменная мука, кроме того, улучшает вкус хлебного изделия. Этот хлеб идеально подходит к супам и салатам.

Рецептура:

Пшеничная мука тип 550	100кг
МИКС	30кг
Дрожжи	3кг
Вода	80кг
Тесто	213кг

Параметры:

Время замеса:	
Медленные обороты	3 мин.
Быстрые обороты	8 мин.
Температура теста	22-24°C
Отлеживание теста	45 мин.
Формовка и разделка теста	ок. 470 г
Расстойка	50 мин.
Время выпечки	40 мин.
Температура печи (посадочная)	230°C
Температура печи (допекание)	220°C

Компоненты:

Ячменная мука, соль, глютен, сухая пшеничная закваска, ячменный солод, соевый лецитин, орегано, гранулированный чеснок, лимонная кислота, аскорбиновая кислота, энзимы: ксиланаза, амилаза.

Замечания:

- выпекать при обильной подаче пара
- 10 мин. перед окончанием выпечки открыть люфт