

Хлеб из гор

DARPOL



Описание:

Хлебное изделие, в настоящее время, является очень модным и пользуется большой популярностью у потребителей. После выпечки у него необыкновенный вид и затейливо потрескавшаяся корочка. Хлеб слегка кисловат и может использоваться для приготовления бутербродов с солеными и сладкими добавками.

Рецептура:

Пшеничная мука тип 550	100кг
МИКС	15кг
Дрожжи	3кг
Растительное масло,	2кг
Вода	75кг
Тесто	195кг

Параметры:

Время замеса:	
Медленные обороты	5 мин.
Быстрые обороты	15 мин.
Температура теста	22-24°C
Отлеживание теста	90 мин.
Формовка и разделка теста	ок. 470 г
Расстойка	30 мин.
Время выпечки	35 мин.
Температура печи (посадочная)	240°C
Температура печи (допекание)	210°C

Компоненты:

Обезжиренное молоко в порошке, пшеничная мука, глютен, соль, сухая пшеничная закваска, светлый пшеничный солод, соевый лецитин, ячменный солод, глюкоза, перемолотый тмин, лимонная кислота, аскорбиновая кислота, энзимы: ксиланаза, амилаза.

Замечания:

- растительное масло добавить 2 мин. перед окончанием перемешивания
- тесто необходимо отлеживать на столе 90 мин.
- вырезать продолговатые кусочки теста, а затем с двух концов спирально перекручивать
- перекрученные куски теста оставить для расстойки на 30 мин.
- 5 мин перед окончанием выпечки открыть люфт