

Хлеб с соей



Описание:

В связи с большим содержанием сои хлеб знакомит для людей, следящих за своим здоровьем. Он доставляет в организм полноценный белок. Прекрасно влияет на обмен веществ. Хлеб изготовлен при помощи закваски. Он очень долго сохраняет свежесть, а его необыкновенные вкусовые качества прекрасно komponуются с супами и салатами. Хлеб используется для приготовления питательных и вкусных бутербродов.

Рецептура:

Пшеничная мука тип 750	75кг
Ржаная мука тип 720	25кг
МИКС	25кг
Дрожжи	4кг
Вода	75кг
Тесто	204кг

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. 580 г
Расстойка	50 мин.
Время выпечки	40 мин.
Температура печи (посадочная)	230°C
Температура печи (допекание)	220°C

Компоненты:

Раздробленная соя, пшеничная мука, глютен, соль, сухая ржаная закваска, ячменный солод, глюкоза, перемолотая колендра, перемолотый тмин, лимонная кислота, аскорбиновая кислота, энзимы: ксиланаза, амилаза.

Замечания:

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