

# Ржаной цельнозерновой хлеб



## Описание:

Этот хлеб является довольно сытым продуктом. Он хорошо влияет на наше самочувствие. Его часто употребляют в пищу в процессе похудения. Хлеб оказывает положительное воздействие на обмен веществ. После его употребления мы испытываем «чувство полноты». Хлеб оказывает положительное воздействие на снижение уровня «плохого» холестерина в организме. Прекрасно дополняет суповые блюда.

## Рецептура:

Ржаная мука	50кг
Натуральная пекарская закваска	90кг
Семена подсолнечника	65кг
МИКС	20кг
Дрожжи	5кг
Вода	85кг
Тесто	315кг

## Параметры:

Время замеса:	
Медленные обороты	4 мин.
Быстрые обороты	4 мин.
Температура теста	28-30°C
Отлеживание теста	20мин.
Формовка и разделка теста	ок. 680 г
Расстойка	45 мин.
Время выпечки	50 мин.
Температура печи (посадочная)	250°C
Температура печи (допекание)	210°C

## Компоненты:

Глютен, ячменный солод, соль, ржаная мука, сухая ржаная закваска, соевый лецитин, сахар, глюкоза, аскорбиновая кислота, энзимы: ксиланаза.

## Замечания:

- смесь необходимо намочить в воде 30 мин перед приготовлением теста  
- после расстойки тесто разделить на куски и поместить в формы для печения  
- через 2 минуты открыть люфт и печь при обильной подаче пара