

Ржаной многозернистый 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	50кг
МИКС	30кг
Дрожжи	3кг
Вода	55кг
Тесто	188кг

Параметры:

Время замеса:	
Медленные обороты	4 мин.
Быстрые обороты	4 мин.
Температура теста,	28-30°C
Отлеживание теста	15 мин.
Формовка и разделка теста	ок. 570 г
Расстойка	45 мин.
Время выпечки	45 мин.
Температура печи (посадочная)	250°C
Температура печи (допекание)	210°C

Компоненты:

Ржаные хлопья, семена подсолнечника, льняное семя, глютен, соль, сухая ржаная закваска, ячменный солод, 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