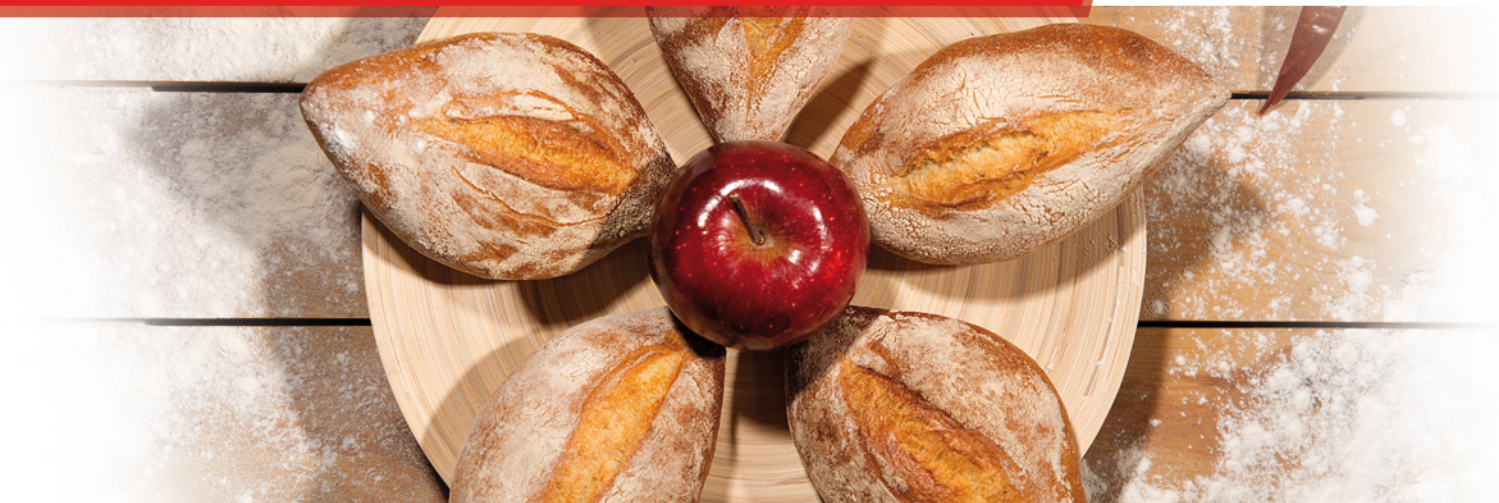


# Итальянский хлеб с орегано



## Описание:

Деликатный по консистенции хлеб. Пористая структура мякиша достигается благодаря оригинальной рецептуре. Хлеб исключительно долго сохраняет свою свежесть, благодаря влажной структуре теста. Изделие сохраняет замечательный вкус и интенсивный аромат долгое время после выпечки. Он является идеальной базой для приготовления бутербродов.

## Рецептура:

Пшеничная тип 550 мука	100кг
МИКС	15кг
Дрожжи	3кг
Растительное масло	2кг
Вода	70кг
Тесто	190кг

## 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. 80 г
Расстойка	50 мин.
Время выпечки	15 мин.
Температура печи (посадочная)	230°C
Температура печи (допекание)	210°C

## Компоненты:

Картофельные хлопья, пшеничная мука, соль, сухая пшеничная закваска, глютен, пшеничный солод, соевый лецитин, глюкоза, ячменный солод, аскорбиновая кислота, энзимы: ксиланаза, амилаза.

## Замечания:

- растительное масло добавить 2 мин. перед окончанием перемешивания
- выпекать при обильной подаче пара
- 5 мин перед окончанием выпечки открыть люфт