

Бородинский Новый

С патокой

6,500	кг	ржаная мука
3,000	кг	пшеничная мука
1,500	кг	Бородинский новый микс
0,400	кг	Патока (либо 0,200 кг сахара)
7,000	кг	Вода (кол-во зависит от качества муки)
0,250	кг	Дрожжи прессованные
0,220	кг	Соль
23,470	кг	Всего массы

Время замеса:	8-10 минут медленно
Миксер:	спиральный
Температура теста:	25-27 ⁰ С
Время отлежки теста:	10-20 минут
Порция теста:	1,150 кг для 2,5л формы
Температура печи:	240 – 250 ⁰ С
Время выпечки:	60 минут

Способ приготовления:

Из вышперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. После отлежки взвесить, придать определенную форму и выложить в форму. Через 1-2 минуты после начала выпечки открыть заслонки (шибер). Выпекать с пароувлажнением. Украшение: посыпать кориандром перед выпечкой.