

ХБИ на «Изи Картофельный»

Рецептура

Сырье	Расход сырья, кг
Мука пш. в/с	70,0
«Изи Картофельный»	30,0
Дрожжи х/п пресс.	3
Масло растительное	3,5
Вода, в зависимости от качества муки	62

Технологические рекомендации:

Тесто готовят ускоренным способом. В тестомесильную машину загружают все сырье согласно рецептуре. Замес осуществляется в течение **3 мин** на 1-ой скорости и **4 мин.** на 2-ой скорости. Температура теста после замеса должна быть **27°C**. Продолжительность брожения теста составляет **10 мин.**

Готовое тесто делят вручную или на тестоделительных машинах, после чего тестовые заготовки формуют. После формовки тестовые заготовки убирают в расстойку, которую осуществляют при температуре **35°C** и относительной влажности воздуха **75-80%**. Продолжительность окончательной расстойки **60мин.** для веса тестовой заготовки 350гр.

Выпечку изделий осуществляют в ротационной печи при параметрах, обеспечивающих оптимальные технологические условия и режимы выпечки. Температура посадки в печь **210°C** с подачей пара бсек, выпечка при 200C. Общее время выпечки **25мин** в зависимости от массы и формы изделия.