



Хлеб «Славянский Картофельный»

Рецептура	
Мука пшеничная в/с, кг	70,0
Смесь «Изи Картофельный», кг	30,0
Дрожжи х/п прессованные, кг	6,0
Масло растительное, кг	3,5
Вода	60,0-62,0
Выход	136,0
Технологический процесс	
Время замеса, мин	3 - 4 на 1-ой скорости; 4-6 на 2-ой скорости
Температура теста, °С	26 - 28
Время брожения, мин	10-15
Масса тестовой заготовки, кг	0,350 - 0,450
Время расстойки, мин	60 – 90
Параметры расстойки	t 35-37°С ; W 75-80%
Декорирование - отделка поверхности	семенами масличных культур, мукой ржаной и др.
Время выпечки, мин	20 - 25
Параметры выпечки	t ₁ 240-230°С ; t ₂ 200-190°С + Пар

ТУ Хлебная коллекция

Puratos
Reliable partners in innovation

Московская область, г. Подольск

(495) 926 2224; (4967) 52 5434 Санкт-Петербург (812) 449 4252 Новосибирск (383) 342 5987

Самара (846) 207 99 05 Волгоград (8442) 24 35 20, 24 35 22 www.puratos.ru