

Изи Спеккл светлый и тёмный



(Изделия хлебобулочные «Спеккл»)

Общее описание: смесь для изготовления хлеба и слоёных изделий с содержанием семян подсолнечника, дроблёной сои и солодовой муки.

Состав смеси: пшеничная мука (ржаная мука), семена подсолнечника, дроблёная соя, мука солодовая ржаная светлая (тёмная), соль, лактоза, эмульгатор Е 471, антиокислитель аскорбиновая кислота Е 300, энзимы.

Рецептуры

Наименование сырья	1	2	3
	Спеккл темный с сухофруктами и орехами	Спеккл светлый	Спеккл темный
Мука в/с, 1/с или 2/с	77	80	80
Смесь Изи Спеккл светлый	-	20	-
Смесь Изи Спеккл темный	20	-	17
Солод ржаной сухой	3	-	3
Дрожжи прессованные	3	3	3
Соль	-	-	0,3
Сухофрукты (курага, изюм, чернослив) и орехи	30	-	-
Вода	54-56	54-56	54-56

Влажность мякиша, %, не более: подовых – 43-44; формовых – 43,5-44,5.

Кислотность мякиша, град., не более: из муки в/с. – 3,0; 1/с – 3,0-3,5; 2/с – 4,5.

Технологические рекомендации:

Тесто готовят опарным, безопарным или ускоренным способом.

Зерновую смесь «Изи Спеккл» вносят при замесе теста вместе с мукой. Продолжительность замеса:

- На спиральной тестомесильной машине: на 1 скорости 2-3 минуты, на 2 скорости 6-8 минут.

- На односкоростной тестомесильной машине 20 – 25 минут.

Солод рекомендуется предварительно заваривать водой (45-50 °С) для улучшения вкуса и аромата.

Сухофрукты и орехи добавляют за 2 минуты до конца замеса.

Температура теста **26 – 28 °С**. Продолжительность брожения теста **20 – 30 минут**.

Рекомендуется предварительная расстойка округлённых тестовых заготовок (10-20 минут).

Допускается отделка маком, овсяными хлопьями, тмином, солью (3 %) или другим масляным сырьём.

Сформованные тестовые заготовки укладывают в формы или на листы и направляют на расстойку. Продолжительность расстойки 50 – 100 минут при $t = 36 - 38 \text{ °C}$ и $W = 76 - 78 \text{ %}$.

При необходимости перед посадкой в печь изделия посыпают различными обсыпками (кунжутом, маком, овсяными хлопьями, тмином, солью и др.) в количестве до 3,0 % от массы муки.

Выпечку осуществляют в печи с пароувлажнением при температуре 210 – 240 °С.

Продолжительность выпечки изделий массой 0,05 – 0,5 кг 13 – 55 минут.

Ориентировочный выход изделий: рецептура №1: формовых массой 0,1 – 0,5 кг: 134,2 – 136,6 %, подовых массой 0,05-0,5 кг: 133,2 – 136,3 %, рецептура № 2, 3: массой 0,05 – 0,5 кг формовых: 123,2 – 128,6 %, подовых: 122,6 – 127,5 %.

Срок хранения упакованных изделий: массой 0,2 кг и менее – не более 48 часов, массой более 0,2 кг – не более 72 часа.

Упаковка: мешок 25 кг.

Хранение: в сухом прохладном месте (макс. 25 °С). При соблюдении соответствующих условий срок хранения **6 месяцев**. Плотно закрывать упаковку после каждого использования.