



Булочка для гамбургера

Рецептура

Сырье	%	руб
Мука пшеничная в\с	100	2000
Хлебопекарный улучшитель «Изи Тост»	2	260
Дрожжи прессованные	3,5	210
Сахар- песок	4	200
Соль	1,5	15
Маргарин столово-молочный	4	240
Вода	56	
Выход	139	
Себестоимость за кг готовой продукции ,руб		21,0

Влажность мякиша, %, не более: формовых – 44 - 45.

Кислотность мякиша, град., не более: 2,5 – 3,5.

Технологические условия:

Режим приготовления теста безопасный. Загрузить все сухие компоненты и перемешать на медленной скорости 1мин. Добавить воду. Продолжительность замеса на спиральной тестомесильной машине: на 1 скорости 3 минуты, на 2 скорости-7 минут, в зависимости от загруженности оборудования.

Температура теста 22-24 °С, для чего рекомендуется использовать воду с температурой не более 3 °С или частично лед.

После замеса сразу поделить тесто на куски определенной массы , дать отлежаться 5-10 минут и сформовать

Выпечку изделий осуществляют в печи:

1 шаг -220 - 230 °С , 2 шаг -190 – 210°С

Продолжительность выпечки изделий 15-25 минут в зависимости от массы изделий.