



Хлеб Тостовый «Двойная сила»

Рецептура		
Мука пшеничная в/с	80,0	80,0
Пуравита Мен	20,0	20,0
Дрожжи х/п прессованные	4,0	4,0
Улучшитель «Изи Тост»	5,0	
Софтр Голд Новый		1,0
Маргарин с содержанием жира 82%	4,0	4,0
Сахар-песок	2,0	2,0
Соль поваренная пищевая	1,5	1,5
Вода	60,0 - 65,0	
Выход	153,5 - 154,5	
Технологический процесс		
Время замеса, мин	3 - 4 на 1-ой скорости; 6 - 8 на 2-ой скорости	
Температура теста, °С	25 - 27	
Время брожения, мин	0 - 5	
Масса тестовой заготовки, кг	0,650 - 0,700	
Формовка	Тестовые заготовки сформовать в виде батона, уложить в формы с крышками	
Время расстойки, мин	45 - 70	
Параметры расстойки	t 35-38°C ; W 75-80%	
Время выпечки, мин	35 - 50	
Параметры выпечки	t ₁ 230-220°C ; t ₂ 210-190°C	

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