

Хлеб «Корнелли»

Тесто:

7,500 кг - Пшеничная мука

2,500 кг - микс «Корнелли» (RU112059250)

6,000-6,300 кг - Вода (количество воды зависит от качества муки)

0,100 кг - Соль

0,300 кг - Дрожжи прессованные

0,300 кг – «Венский солод» «Ячменный Венский солод»

0,500 кг - Семена подсолнечника в тесто

17,200-17,500 кг - Всего теста

Время замеса: 4 - 6 минут медленно

6 - 8 минут быстро

Тестомес: Спиральный

Температура теста: 26 – 28 °С

Время отлежки: 15-20 мин

Масса тестовой заготовки: 0,350-0,450

Параметры расстойки: Влажность 75-80%
Температура 32-36 °С

Время расстойки: 40-60 мин

Температура печи: 240-230°С с понижением до 200-190°С

Время выпечки: 25-35 минут

Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто средней консистенции. После отлежки тесто поделить, округлить, придать желаемую форму. Выложить на противни, поставить в расстойку. По прохождении времени расстойки. Сделать надрезы и отправить в печь. Выпекать с подачей пара. За 3-5 мин до конца выпечки открыть шибер.

Для отделки изделий можно использовать **посыпку «Оригинальную» (RU43219100)**, декоративную посыпку **«Сиам» (RU112987250)** или **«Солярис» (RU112055250)**, предварительно смочив поверхность тестовых заготовок водой.

Так же для отделки поверхности тестовых заготовок можно использовать **«Тигровый глянец» (RU43205150)**

Способы нанесения:

«Тигровый глянец» (RU43205150) хорошо перемешать с водой и дать набухнуть приблизительно 10 – 20 минут.

1,000 кг	вода (30°С)
0,500 кг	Тигровый глянец (RU43205150)
1,500 кг	всего массы

Полученную смесь нанести кисточкой на тестовые заготовки по истечении $\frac{3}{4}$ расстойки, либо при формовке обмакнуть тестовые заготовки в разведенную массу.

backaldrin®

ООО «Бакальдрин Рус»
ул. Адмирала Корнилова,
вд.19,
г. Москва, 108803
Т +7 (495) 500-55-99
rus@backaldrin.ru
www.backaldrin.com

