

## 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	<b>Тигровый глянец (RU43205150)</b>
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,  
влд.19,  
г. Москва, 108803  
Т +7 (495) 500-55-99  
rus@backaldrin.ru  
www.backaldrin.com

