Хлеб «Славянский ароматный»

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

Тесто:

7,000 кг	Пшеничная мука
3,000 кг	**микс «Славянский ароматный»**
5,600 кг	Вода (прибл.)
0,300 кг	Дрожжи
15,900 кг	Всего теста

Время замеса: 4 – 5 минут медленно
7-8 минут быстро
Тестомес: Спиралевидный
Температура теста: 26 – 27 °C
Время отлежки: 10-15 мин
Порция тестовой заготовки: 0,300-0,400 кг
Температура печи: 230°C с понижением до 200°C
Время выпечки: 20-30 минут

Приготовление:

Из вышеуказанных компонентов замесить тесто средней консистенции. После отлежки взвесить тесто, сформовать и выложить на противень. Поставить в расстойку. После расстойки (40-60мин) сделать надрезы и выпекать с пароувлажнением.