



ИЗДЕЛИЯ «ЛУГОВЫЕ» (ТУ)

| | |
|-----------------|---|
| 10,000 кг | пшеничная мука |
| 1,000 кг | Затен микс (RU41309100) |
| 5,300 кг | ВОДА (количество воды зависит от качества муки) |
| 0,300 кг | дрожжи прессованные |
| 0,220 кг | соль |
| 0,050 кг | ИБН (RU43344300) |

16.870 кг всего массы

| | |
|-----------------------------|---|
| Время замеса: | 4-5 минут медленно 5-6 минут быстро |
| Температура теста: | 28-30 ⁰ С |
| Время отлежки теста: | 5-10 минут |
| Порция теста: | 0,05 - 0,500 кг |
| Расстойка: | 40-60 минут |
| Температура печи: | 240-250 ⁰ С с понижением до 200 ⁰ С |
| Время выпечки: | 15-30 минут |

Способ приготовления:

Затен микс замочить в воде на 10 минут. Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто мягкой консистенции.

После отлежки тесто взвесить, разделить на порции, придать продолговатую форму, сверху можно отделать кунжутом или семенной посыпкой, выложить на листы. Дать хорошо расстояться. Перед выпечкой сделать надрезы.