

Рецептура «ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»

Наименование сырья	На 100 кг муки	На 1кг
Мука пшеничная в/с	50	500
Смесь «<i>Sofi®Pan-Multigrain</i>»	50	500
Дрожжи прессованные	3	30
Вода	52	520
Итого	155	1550
Себестоимость за 1 кг готовой продукции		70 руб.

Технологический процесс:

Тестомес: спиральный (2-х скоростной)

Параметры замеса: 3 мин. (1-я скорость), 6 мин. (2-я скорость)

Параметры теста: 28°C

Брожение теста: 30 мин.

Деление теста: изделия по 0,4 - 0,6 кг

Формование: хлеб формовой

Окончательная расстойка: 60 мин. при температуре 35-37 °С, влажность 70%

Выпечка: 27-35 мин, при температуре 210 °С, пароувлажнение.