

## Рецептура

### ХЛЕБ «Зерновой пшенично ржаной»

Наименование сырья	На 100 кг муки	1кг
Мука пшеничная в/с	30	300
Мука ржаная обдирная	20	200
<b>Смесь «Sofi®Pan-Multigrain»</b>	<b>50</b>	<b>500</b>
Дрожжи прессованные	3	30
Вода	60	600
Итого	153	1,53
<b>Себестоимость за 1 кг готовой продукции</b>		<b>66 руб.</b>

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:** 10 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.