

## Рецептура

### Хлеб с сухофруктами

Наименование сырья	На 100 кг муки	1 кг
Мука пшеничная 1с или в/с	40	400
Мука ржаная обдирная	10	100
<b>Смесь для хлеба «SofiPan Multigrain»</b>	<b>50</b>	<b>500</b>
Дрожжи прессованные	3	30
Соль	0,8	8
Сахар	4	40
Клюква сушеная	15	150
Курага	15	150
Чернослив	20	200
Вода	60	600
Итого	217,8	2178
<b>Себестоимость за 1кг готовой продукции</b>		<b>95 руб.</b>

Технологический процесс:

**Тестомес:** спиральный (2-х скоростной)

**Параметры замеса:** 4 мин. (1-я скорость), 6-8 мин. (2-я скорость). На последней минуте внести изюм.

**Параметры теста:** 24-26°C

**Брожение:** 15-20 мин.

**Деление теста:** изделия по 500г.

**Формование:** произвольной формы

**Расстойка:** 60 мин. при температуре 35°C, влажность 70%

**Выпечка:** 25 мин, при температуре 240/185°C (посадка/выпечка), подача пара 5-7 сек, заслонка за 5 мин до окончания выпечки.