



Премииум Сырно-Луковый

Сыр и лук – всегда были любимой комбинацией для многих людей всех возрастов. С нашей смесью Премиум Сырно-Луковый много разновидностей вкуснейших и близких к сердцу продуктов может быть изготовлено за короткое время. Премиум Сырно-Луковый – идеален для популярных, на сегодняшний день, снеков и закусок.



Рецептурные решения:

Сырно-луковый хлеб

Базовая рецептура

Пшеничная мука	5,000 кг	_____
Премиум Сырно-Луковый	5,000 кг	_____
Растительное масло	0,350 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,350 кг	_____
Вода	5,400 кг	_____

Выход теста	16,100 кг	

Время замеса:

3 минуты медленно и 7 минут быстро.

Температура:

Идеальная температура теста 25 - 26 °С.

Отлежка теста:

20 минут.

Разделка:

Взвесить куски по 0,450 кг каждый, округлить и после промежуточной расстойки придать кускам удлиненную форму. Затем увлажнить тестовые заготовки и посыпать натертым сыром. Изделия также можно отдекорировать с помощью Премиум Декор-Ориенталь или в смеси Премиум Сырно-Луковый.

Параметры расстойки:

45 минут при температуре 34 °С и влажности 75 %.

Процесс выпечки:

После достижения $\frac{3}{4}$ расстойки, заготовки вывозят из расстойного шкафа и дают им время для стабилизации. На хлебе можно сделать надрезы и уложить в них натертый сыр. Температура посадки 210 °С, при средней подаче пара. Спустя 5 минут опустите температуру до 180°С. За 10 минут до окончания выпечки откройте заслонку и выпекайте хлеб до золотисто – желтого цвета.

Время выпечки:

Общее время выпечки 25 - 30 минут.