

Преміум Кантри



Наш Премиум Кантри приятно удивит Вас его восхитительным, сочным и нежным вкусом мякиша, который получается из смеси картофеля, продуктов пшеницы, специй и остается свежим в течение долгого времени. Пластичность и другие свойства теста гарантируют удобство в приготовлении, как посредством прямого, так и замедленного или прерванного процессов расстойки тестовых заготовок.



Рецептурные решения:

Картофельный хлеб

Базовая рецептура

Пшеничная мука	7,500 кг	_____
Премиум Кантри	2,500 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,350 кг	_____
Вода	6,300 кг	_____

Выход теста	16,650 кг	

Время замеса: 5 минуты медленно и 6 минут быстро.

Температура: Идеальная температура теста 25 - 26 °С.

Отлежка теста: 10 минут.

Разделка: После отлежки взвесить куски теста по 0,550 кг каждый. Округлить заготовки с большим количеством муки и дать им отдохнуть несколько минут. Уложите изделия на посыпанные мукой посадчики для подовой печи и оставьте заготовки в условиях цеха или поставьте в шкаф для расстойки.

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

Процесс выпечки: После ¾ расстойки хлеб переворачивают на посадчике и ставят в разогретую подовую печь при температуре 220 °С. Спустя 60 секунд нужно подать интенсивный пар. Через 5 минут после начала выпечки опустите температуру до 180 °С. За 10 минут до окончания выпечки откройте заслонку и выпекайте до хрустящей золотисто-коричневой корочки.

Время выпечки: Общее время выпечки 35 - 40 минут.