



Премимум Динкель-Картофель

Присоединитесь к современному миру и позвольте Вашим вкусовым рецепторам ощущать Премиум Динкель-Картофель в булочках, багетах или в формовых хлебах. Его способность хорошо сочетаться с сыром, ветчиной и копченым беконом только усилят удовольствие от наслаждения. Пластичность и другие свойства теста гарантируют удобство в приготовлении, как посредством прямого, так и замедленного или прерванного процессов расстойки.



## Рецептурные решения:

### Картофельный хлеб

### Базовая рецептура

Пшеничная мука	5,500 кг	_____
<b>Премиум Динкель-Картофель</b>	3,000 кг	_____
Полбовая мука	1,500 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,300 кг	_____
Вода	6,300 кг	_____
-----		
Teiggewicht	16,600 кг	

## Время замеса:

5 минуты медленно и 4 минут быстро.

## Температура:

Идеальная температура теста 25 - 26 °С.

## Отлежка теста:

25 минут.

## Разделка:

Для приготовления картофельного хлеба в деревенском стиле необходимо взвесить куски теста по 0,550 кг каждый и округлить с использованием большого количества ржаной муки, затем уложить заготовки на посадчик и оставить в помещении или поставить в расстойный шкаф.

## Параметры расстойки:

45 минут при температуре 32 °С и влажности 75 %.

## Процесс выпечки:

После  $\frac{3}{4}$  расстойки хлеб переворачивают на посадчике и ставят в нагретую подовую печь при температуре 240 °С. Спустя 60 секунд нужно подать интенсивный пар. Через 5 минут после начала выпечки опустите температуру до 190 °С. За 10 минут до окончания выпечки откройте заслонку и выпекайте до хрустящей золотисто-коричневой корочки.

## Время выпечки:

Общее время выпечки 35 - 40 минут.