



Премимум Динкель-Цельнозерновой 40



Premium Baking Products



Спельту выращивали ещё древние египтяне и кельты, для которых она была зерновой культурой для выпечки хлеба. Сегодня, спельта триумфально вернулась, и мы можем использовать все преимущества, заложенные в этом злаке.

С нашим **Premium Dinkel-Vollwert-Kruste 40** вы можете произвести широкий ассортимент качественных и полезных хлебов премиум класса.



**Рекомендуемая рецептура:**

**Цельнозерновой Спельтовый Хлеб**

**Базовая Рецептура:**

<b>Премиум Динкель Цельнозерновой 40</b>	<b>4,000 кг</b>	_____
<b>Спельтовые хлопья</b>	<b>2,200 кг</b>	_____
<b>Спельтовые хлопья</b>	<b>2,000 кг</b>	_____
<b>Семена подсолнечника</b>	<b>1,800 кг</b>	_____
<b>Премиум Светлый Солод</b>	<b>0,800 кг</b>	_____
<b>Дрожжи прессованные</b>	<b>0,150 кг</b>	_____
<b>Вода приблизительно</b>	<b>7,500 кг</b>	_____
-----		
<b>Выход теста</b>	<b>18,450 кг</b>	

**Время замеса:**

**12 минут на медленной скорости  
2 минуты на высокой скорости.**

**Температура теста:**

**26 - 28 °C.**

**Отлежка теста:**

**Около 15 минут. После чего вымесите тесто снова в течение 1 минуты на высокой скорости.**

**Разделка теста:**

**Разделите тесто на куски по 0,580 кг каждый (вес заготовки зависит от размера хлебной формы). Уложите заготовки в длинные формы, предварительно декорируя заготовки в Премиум Декор Роял , Премиум Декор Селект или семенах подсолнечника.**

**Расстойка:**

**Около 50-60 минут при температуре 34 °C и влажности 75 %.**

**Выпечка:**

**После расстойки отправляем изделия в подовую или ротационную печь. Температура посадки 240-260 °C со средней подачей пара. Через 5 минут после посадки температура снижается до 180 °C. Выпекаем хлеба до получения коричневатой хрустящей корочки!**

**Время выпечки:**

**Общее время выпечки, около 60 минут.**