



Премииум Хмелевой



Премиум Хмелевой – это идеальный образец традиционного в Европе «Крестьянского» хлеба и хрустящих булочек. Солод и хмель, комбинированные в сочетании со специями и отборными семенами подсолнечника придают этому хлебу особый вкус и характеристики. Специально отобранная цельнозерновая мука и картофельные хлопья подчеркивают вкус и надолго продлевают свежесть хлеба. Стабильность и отсутствие липкости теста, гарантируют его хорошую машинную обработку.



Рецептурные решения:

Хрустящие булочки

Базовая рецептура

Пшеничная мука	5,000 кг	_____
Премиум Хмелевой	5,000 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,350 кг	_____
Вода	6,200 кг	_____

Выход теста	16,550 кг	

Время замеса:

5 минут медленно и 7 минут быстро.

Температура:

Идеальная температура теста 25 - 26°C.

Отлежка теста:

10 минут.

Разделка:

После отлежки разделите куски теста по 2,100 кг каждый, округлите. После отдыха 10-15 минут разделите тесто с помощью делительно-округлительного автомата на 30 кусков. Увлажните тестовые заготовки, отдекорируйте с помощью **Премиум Декор Роял или **Премиум Декор Селект**, а затем поставьте в расстойку.**

Параметры расстойки:

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

Процесс выпечки:

После достижения $\frac{3}{4}$ расстойки заготовки вывозят из расстойного шкафа для стабилизации. Поставьте изделия в печь при температуре 230 - 240 °C со средней подачей пара. После 5 минут выпечки необходимо понизить температуру до 190 °C. За 5 минут до окончания выпечки откройте заслонку и выпекайте до золотисто-коричневой хрустящей корочки.

Время выпечки:

Общее время выпечки 18 - 22 минуты.