

Премиум Ориенталь





Благодаря смеси Премиум Ориенталь, Вы можете оценить вкус и насладиться букетом специй Востока и Запада. Все изделия, приготовленные с помощью Премиум Ориенталь, идеально подходят для барбекю вечеринок. Совет: При желании, Вы всегда можете украсить свой хлеб нашим Премиум Декор Ориенталь!



**Рецептурные решения:**

**Хлеб Ориенталь**

**Базовая рецептура**

Пшеничная мука	5,000 кг	_____
<b>Премиум Ориенталь</b>	5,000 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,350 кг	_____
Масло растительное	0,200 кг	_____
Вода	5,400 кг	_____
-----		
<b>Выход теста</b>	<b>15,950 кг</b>	

**Время замеса:** 4 минуты медленно и 7 минут быстро.

**Температура:** Идеальная температура теста 25 - 26 °С.

**Отлежка теста:** 20 минут.

**Разделка:** Взвесьте тестовые заготовки по 0,450 кг каждая и округлите. Через несколько минут промежуточной расстойки, сформируйте удлиненные заготовки. Затем увлажните их и отдекорируйте с помощью Премиум Декор Ориенталь. Округленные заготовки положите на посыпанные картофельным крахмалом листы и поставьте в расстойку.

**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 период стабилизации. На хлебе делают надрезы и затем ставят в печь. Температура посадки около 210 - 230 °С со средней подачей пара. Спустя 5 минут температуру снижают до 180 °С. Заслонку открывают за 10 минут до окончания выпечки и выпекают до хрустящей золотисто-коричневой корочки.

**Время выпечки:** Общее время выпечки 25 - 30 минут.