

Премииум Томато



Брускетта, Фокачча, Панини, Чапатти и множество других Итальянских национальных хлебов легко приготовить с помощью Премиум Томато. Итальянские травы и вкус высушенных на солнце томатов являются отличительной особенностью придающих хлебу сочный мякиш с экстраординарным вкусом. Типично по-Итальянски!



Рецептурные решения:

Чапатти на гриле

Базовая рецептура

Пшеничная мука	7,000 кг	_____
Премиум Томато	3,000 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,350 кг	_____
Вода	6,300 кг	_____

Выход теста	16,650 кг	

Время замеса: 4 минуты медленно и 6 минут быстро.

Температура: Идеальная температура теста 25 - 26 °С.

Отлежка теста: 20 минут.

Разделка: Поделите тесто на куски 0,350 кг каждый и округлите их. Спустя 20 минут предварительной расстойки, раскатайте лепешки деревянной палкой, придав при этом поверхности форму бриллианта. Смажьте изделие смесью из оливкового масла, воды и морской соли. Как вариант, можно посыпать розмарином или декором Премиум Декор-Ориенталь.

Параметры расстойки: 50 минут при температуре 34 °С и влажности 75 %.

Процесс выпечки: После полной расстойки поставьте заготовки в печь при температуре 230 °С.с паром. Спустя 5 минут, необходимо понизить температуру до 210 °С и выпекать до готовности.

Время выпечки: Общее время выпечки 12 - 14 минут.