

Преміум Пауеркорн



Премиум Пауеркорн – это аромат немецкого зернового хлеба и наслаждение! Насладитесь ароматом и насыщенностью лучших из возможных солодов, смешанных с зернами, такими как рожь, пшеница, ячмень с высокой концентрацией дробленой сои, семян льна, подсолнечника и кунжута, которые гарантирует сочную насыщенную зерном структуру и длительное сохранение свежести.



Рецептурные решения:

Солодовый зерновой хлеб

Базовая рецептура

Пшеничная мука	5,000 кг	_____
Премиум Пауеркорн	5,000 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,300 кг	_____
Вода	5,800 кг	_____

Выход теста	16,100 кг	

Время замеса:

15 минут медленно и 9 минут быстро.

Температура:

Идеальная температура теста 25 - 26 °С.

Отлежка теста:

10 минут .

Разделка:

Взвесить куски теста по 0,800 кг, округлить и после промежуточной расстойки придать продолговатую форму. Увлажнить тестовые заготовки, отдекорировать с помощью **Премиум Декор-Стар** или **Премиум Декор-Селект** и уложить на посадчик для подовой печи или в форму.

Параметры расстойки:

40-50 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. Сделайте надрезы по желанию, и поставьте изделия в печь при температуре 240 °С со средней подачей пара. После 5 минут выпечки необходимо понизить температуру до 190 °С. За 10 минут до окончания выпечки откройте заслонку и выпекайте до хрустящей корочки.

Время выпечки:

Общее время выпечки 38 - 45 минут.