



Премимум Макси-Бэйк



Премиум Макси-Бэйк - это современный, высокоэффективный улучшитель. С экономичной дозировкой только 0,5 %, его основное использование в промышленном хлебопечении.

Премиум Макси-Бэйк, может использоваться для всех видов тестоведения, прямого, с замедлением или прерыванием расстойки. Стабильность и отсутствие липкости теста гарантируют эффективную машинную обработку. Объем и сохранение свежести были оптимизированы под задачи индустрии.



Рецептурные решения:

Португальские булочки

Базовая рецептура

Пшеничная мука	10,000 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,350 кг	_____
Премиум Вайцензауер	0,200 кг	_____
Морская соль	0,200 кг	_____
Премиум Макси-Бэйк	0,050 кг	_____
Вода	5,600 кг	_____

Выход теста 16,400 кг

Время замеса: 3 минуты медленно и 6 минут быстро.

Температура: Идеальная температура теста 24 - 25 °С.

Отлежка теста: 5-10 минут .

Разделка: Разделите тесто на части по 1,800 кг каждый и округлите. После отлежки 10 - 15 минут сформируйте булочки на делителе-округлителе на 30 булочек. Поместите изделия на листы и поставьте в расстойный шкаф.

Параметры расстойки: 35 - 40 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. Поставьте изделия в печь при температуре 230 °С со средней подачей пара. После 5 минут выпечки необходимо понизить температуру до 200 °С. За 5 минут до окончания выпечки откройте заслонку и выпекайте до получения золотистой корочки.

Время выпечки: Общее время выпечки 18 - 20 минут.