

Премиум Декор-Стар



Премиум Декор-Стар - это притягательная комбинация хлебных злаков. Он состоит из семян подсолнечника, семян проса, семян кунжута и льна, а так же овсяных, ячменных и ржаных хлопьев. Премиум Декор-Стар – идеален в качестве посыпки для хлебобулочных изделий или же в качестве добавки к тесту.



Рецептурные решения:

Многозерновой хлеб

Базовая рецептура

Премиум Декор-Стар	2,000 кг	_____
Морская соль	0,040 кг	_____
Вода . 60 °С	1,200 кг	_____

Водно мучная болтушка	3,240 кг	_____
-----------------------	----------	-------

Премиум Мальцэкстракт	0,200 кг	_____
Готовое тесто	10,000 кг	_____

Выход теста	13,440 кг	
-------------	-----------	--

Время замеса: 3 минуты медленно и 2 минуты быстро.

Температура: Идеальная температура теста 25 - 26 °С.

Отлежка теста: 25 минут.

Разделка: Взвесить куски теста по 0,780 кг, округлить и после промежуточной расстойки придать продолговатую форму. Увлажнить тестовые заготовки, а затем отдекорировать с Премиум Декор-Роял или Премиум Декор-Стар и уложить 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 230 °С со средней подачей пара. После 5 минут выпечки необходимо понизить температуру до 190 °С. За 10 минут до окончания выпечки откройте заслонку.

Время выпечки: Общее время выпечки 40 - 45 минут.