

Преміум Декор-Роял



Премиум Декор-Роял- это популярная среди пекарей смесь семян. Она состоит из семечек подсолнечника, кунжута и льна. Премиум Декор-Роял – идеален в качестве посыпки для хлебобулочных изделий или же в качестве добавки к тесту.



Рецептурные решения:

Многозерновой хлеб

Базовая рецептура

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

Водно-мучная болтушка	3,040 кг	_____
Премиум Мальцэкстракт	0,100 кг	_____
Тесто для мелкошт. изделий	10,000 кг	_____

Выход теста	13,140 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 подготовленные изделия и отдекорировать с помощью **Премиум Декор-Роял** или **Премиум Декор-Селект** , затем уложить тестовую заготовку в форму.

Параметры расстойки: 45 - 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.