



Премийум Малыц - Экстракт



Используя Премиум Мальц - Экстракт, Вы улучшаете реологические свойства теста. Испеченные продукты имеют аппетитный коричневый цвет мякиша с типичным ароматом, ароматом солода и превосходной способностью оставаться свежим. Премиум Мальц - Экстракт - это продукт первой необходимости при производстве ржаных хлебов и хлебов на основе цельно смолотого зерна.



Рецептурные решения:

Заварной хлеб Borodinsky Style

Базовая рецептура

Премиум Ржаной шрот	5,000 кг	_____
Премиум Мальц-Экстракт	0,900 кг	_____
Тмин	0,150 кг	_____
Вода 95 °C	8,500 кг	_____

Заварка	14,550 кг	_____
---------	-----------	-------

Ржаная мука	5,000 кг	_____
Сахар	0,600 кг	_____
Премиум Мальцзауер	0,300 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,300 кг	_____
Морская соль	0,220 кг	_____

Выход теста	20,970 кг	_____
-------------	-----------	-------

Время замеса:

12 минут медленно и 2 минуты быстро.

Температура:

Идеальная температура теста 29 - 30 °C.

Отлежка теста:

10 минут.

Разделка:

Взвесить тестовые заготовки по 1,350 кг. каждая (в зависимости от размера форм для выпечки), украсьте заготовки кориандром или комбинацией кориандра и тмина.

Параметры расстойки:

60 минут при температуре 34 °C и влажности 75 %.

Процесс выпечки:

После расстойки поставьте хлеб в печь при температуре 240 °C, с нормальной подачей пара. Спустя 5 минут опустите температуру до 180 °C !

Время выпечки:

Общее время выпечки 60 - 75 минут.