



Преміум Натурзауер

Оптимальная кислотность Вашего теста с добавлением Премиум Натурзауер может быть достигнута.

Как результат, вся выпечка будет иметь требуемый уровень кислотности, насыщенный аромат и оптимальное сохранение свежести. Рекламное заявление: „Выпечено на натуральной закваске“ достигнуто.



**Рецептурные решения:**

**Ржаной хлеб**

**Базовая рецептура**

Ржаная мука	7,000 кг	_____
Пшеничная мука	3,000 кг	_____
Премиум Натурзауер	0,400 кг	_____
Премиум Мальц-Экстракт	0,300 кг	_____
Премиум Стабило-Бэйк	0,200 кг	_____
Морская соль	0,200 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,150 кг	_____
Тмин	0,150 кг	_____
Вода	7,600 кг	_____
-----		
Выход теста	19,000 кг	

**Время замеса:** 6 минут медленно и 3 минуты быстро.

**Температура:** Идеальная температура теста 28 - 29 °С.

**Отлежка теста:** 5-10 минут.

**Разделка:** После отлежки взвесить куски теста по 1,800 кг каждый и округлить. Верхнюю поверхность отдекорировать большим количеством ржаной муки и уложить изделия на посадчик для подовой печи или листы. Оставить заготовки в помещении или поставить в расстойный шкаф.

**Параметры расстойки:** 60 минут при температуре 28 °С и влажности 75 %.

**Процесс выпечки:** После расстойки поставьте хлеб в печь с нормальной подачей пара при температуре 260 °С. Спустя 3 минуты выпечки необходимо понизить температуру в печи до 180 °С и открыть заслонку!

**Время выпечки:** Общее время выпечки 90 минут.