

БОРОДИНО

Применение: смесь для производства заварного ржано-пшеничного хлеба.

Дозировка: до 20 %.

Состав: мука ржаная набухающая, сухая ржаная заварка, солодовый экстракт, пшеничная клейковина, мука пшеничная, обжаренная солодовая мука.

Преимущества:

- *применения:* позволяет приготовить тесто однофазным способом, исключая стадии приготовления закваски и заваривания муки и солода.
- *качества:* изделия имеют высокие вкусовые и питательные свойства, обладают прекрасным вкусом и ароматом, соответствующим заварным сортам, долго сохраняют свежесть.

Срок хранения: 9 мес.

Упаковка: бумажные мешки массой 25 кг.

РЕЦЕПТУРЫ

| | Изделия ржано-пшеничные заварные | | |
|--|----------------------------------|-------------|-----------------|
| | «Бородино Экстра» | «Бородино» | «Прибалтийские» |
| Мука пшеничная высшего или первого сорта, кг | 15,0 | 30,0 | 50,0 |
| Мука ржаная обдирная, кг | 65,0 | 55,0 | 35,0 |
| БОРОДИНО, кг | 20,0 | 15,0 | 15,0 |
| Дрожжи прессованные, кг | 2,0 | 2,0 | 2,0 |
| Соль, кг | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Сахар, кг | 3,0 | 3,0 | - |
| Патока, кг | 4,0 | 4,0 | 6,0 |
| Кориандр, кг | 0,5 | 0,5 | - |
| Тмин, кг | - | - | 0,4 |
| Вода, л около | 80,0 | 75,0 | 70,0 |

ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Продолжительность замеса теста, мин:

- на первой скорости (медленно) 5

- на второй скорости (быстро) 3

Температура теста после замеса, °С 28 - 30

Продолжительность брожения теста, мин 40 - 50

Продолжительность окончательной расстойки, мин 40 - 60

Температура выпечки, °С:

- начальная 230

- основная 190

Продолжительность выпечки заготовки массой 0,5 кг, мин 40 - 45

Примечание:

Патока может быть заменена на сахар в соотношении 1:0,72.

Сервис
рецептур

ООО „ИРЕКС“
Россия, 115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
тел.: (495) 959-71-39
959-71-40
факс: (495) 959-71-38
E-mail: ireks@aha.ru
www.ireks.ru


ИРЕКС