

# ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ

**Применение:** для производства ржаного зернового хлеба.

**Дозировка:** 100 %.

**Состав:** ржаное дробленое зерно, сахар, ячменный солодовый экстракт, соль, отруби пшеничные, мука пшеничная солодовая, мука пшеничная солодовая обжаренная, лимонная кислота (Е 330), регулятор кислотности (Е 262 ii).

## Преимущества:

- *применения:* готовая смесь на основе дробленого зерна и пшеничных отрубей, обеспечивающая приготовление теста однофазным способом.
- *качества:* получение изделий с высокими вкусовыми и питательными свойствами, положительно влияющих на работу желудочно-кишечного тракта, способных длительное время сохранять свежесть.

**Срок хранения:** 9 мес.

**Упаковка:** бумажные мешки массой 25 кг.

## РЕЦЕПТУРЫ

	зерновые «Пумперникел»	зерновые «Пумперникел» деликатесные
«ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ», кг	100,0	100,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг	0,3	-
Вода, кг	75,0	65,0

## ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

	зерновые «Пумперникел»	зерновые «Пумперникел» деликатесные
Продолжительность набухания смеси, мин	-	-
Продолжительность замеса теста на медленной скорости, мин	20 - 30	20 – 30
Температура теста после замеса, °С	29-32	29-32
Продолжительность брожения теста, мин	120	120
Обминка (после брожения), мин	5	-
Продолжительность окончательной расстойки, мин	120-180	-
Температура выпечки, °С	220-200	200-180
Продолжительность выпечки изделий массой 2,0 кг, мин	150	-
массой 1,7- 2,0 кг, мин	-	-
массой 1,0 кг, мин	-	40

**Примечание:** дрожжи, разведенные в воде, добавляются за 5 мин до окончания замеса.

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**