

Премииум Фитнесс



Овёс относится к зерновым культурам с большим содержанием белка и очень большим содержанием витамина В1. В смеси Премиум Фитнесс также содержатся льняные и тыквенные семена, морковь, кусочки яблок, а также цельносмолотая полбовая мука для создания неповторимого «зернистого» вкуса. Завершает вкус восхитительный аромат меда. Сухое и пластичное тесто легко поддается машинной обработке.



Рецептурные решения:

Хлеб Фитнесс

Базовая рецептура

Пшеничнаямука	5,000 кг	_____
Премиум Фитнесс	5,000 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,350 кг	_____
Вода	6,000 кг	_____

Выход теста	16,350 кг	

Время замеса:

3 минуты медленно и 7 минут быстро.

Температура:

Идеальная температура теста 25 - 26 °С.

Отлежка теста:

20 минут.

Разделка:

Взвесить куски теста по 0,450 кг округлить, а спустя некоторое время придать продолговатую форму. Затем увлажнить тестовые заготовки и отдекорировать с помощью **Премиум Декор - Роял** или **Премиум Декор - Стар**. Тестовые заготовки положить на листы или посадчик, поместить в расстойку.

Параметры расстойки:

45 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. На хлебе делаются надрезы и затем ставят в печь. Температура посадки около 230 °С со средней подачей пара. Спустя 5 минут температуру снижают до 180 °С. Заслонку открывают за 10 минут до окончания выпечки.

Время выпечки:

Общее время выпечки 25 - 30 минут.