

Премимум Фри-Бэйк



Премиум Фри-Бэйк современный многоцелевой хлебопекарный улучшитель. Он абсолютно без эмульгаторов, а в его основе чистая солодовая мука. Премиум Фри-Бэйк приготовлен с помощью современной ферментной технологии. Он может использоваться как с использованием прямого, так и замедленного или прерванного процессов расстойки, что дает полное раскрытие вкуса и аромата, а также долгое сохранение свежести и хрустящей корочки. Теперь благодаря Премиум Фри-Бэйк модный рекламный слоган «Выпечка без эмульгаторов» может быть достигнут.



Рецептурные решения:

Белый хлеб

Базовая рецептура

Пшеничная мука	10,000 кг	_____
Премиум Фри-Бэйк	0,200 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,300 кг	_____
Премиум Вайцензауер	0,300 кг	_____
Маргарин	0,200 кг	_____
Морская соль	0,200 кг	_____
Вода	5,900 кг	_____

Выход теста 17,100 кг

Время замеса:

3 минуты медленно и 6 минут быстро.

Температура:

Идеальная температура теста 25 - 26 °С.

Отлежка теста:

15 минут.

Разделка:

Поделите куски теста по 0,550 кг, округлите и дайте отдохнуть заготовкам несколько минут. Затем придайте изделиям продолговатую форму батона. Тестовые заготовки положите на листы или посадчик для подовой печи швом вниз и поместите в расстойный шкаф.

Параметры расстойки:

40 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 можно сделать надрезы. Температура посадки 220 °С, при средней подаче пара. Спустя 5 минут опустите температуру до 180°С. За 10 минут до окончания выпечки откройте заслонку и выпекайте хлеб до золотисто – коричневой хрустящей корочки.

Время выпечки:

Общее время выпечки 28 - 35 минут.