Изделия зерновые

с использованием смеси ЗЕРНА И ЗЛАКИ

ЗЕРНА И ЗЛАКИ	100,0 кг
Дрожжи прессованные	1,25 кг
Соль	2,0 кг
Сахар	4,0 кг
Вода на замачивание	75,0 л
Вода для замеса	5,0 л
Продолжительность замеса теста	25 - 30 мин
Температура теста	27 - 28 ºС
Продолжительность отлежки теста	25 мин
Обминка теста после отлежки	1 - 2 мин
Масса тестовой заготовки	0,65 кг
Формование	формовой
Продолжительность окончательной расстойки	50 - 60 мин
Температура выпечки	210 - 180 ºС
Пар	1,4 л
Продолжительность выпечки	110 мин

Примечание:

1. Смесь ЗЕРНА И ЗЛАКИ предварительно замачивают водой в соотношении 1:0,75 на 2 часа, температура воды 50°С;
2. Допускается применение в рецептуре на изделия экстракта солодового ГЛОФА ЭКСТРАКТ в количестве 1,0 кг за вычетом воды в замес;
3. Норма расхода прессованных дрожжей может изменяться в зависимости от качества прессованных дрожжей и от желаемой структуры пористости мякиша готового изделия;
4. Допускается предварительно заваривать смесь ЗЕРНА И ЗЛАКИ водой (температура воды 80 - 85 °С) в соотношении 1:0,8 (вся вода по рецептуре) на 10 - 12 часов или до температуры полуфабриката 27 - 28 °С;
5. Формовка изделия осуществляется в формах путем распределения и сглаживания тестовой массы скребком с небольшим количеством воды.

ТРИЭР
ГРУППА КОМПАНИЙ

ООО „ТРИЭР"
115516, Москва
Кавказский б-р, д.59, стр.1
РОССИЯ
тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru
www.ireks.ru

Группа Компаний ТРИЭР:
Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77
Новосибирск: +7 383 292-17-41
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
Воронеж: +7 473 246-22-26
Казань: +7 843 570-00-75
Хабаровск: +7 4212 20-44-79

СЕРВИС РЕЦЕПТУР

ООО „ИРЕКС"
115093, Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
РОССИЯ
тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru
www.ireks.ru

ИРЕКС