



Преміум Мальцзауер





Оптимальный уровень кислотности и типичные кислотные характеристики теста могут быть легко достигнуты с использованием Премиум Мальцзауер, а вся продукция, выпеченная с ним, гарантированно имеет необходимый аромат и должное сохранение свежести. Премиум Мальцзауер-это продукт первой необходимости при производстве хлебов на основе цельно смолотого зерна.



Рецептурные решения:	<u>Цельнозерновой ржаной хлеб</u>	<u>Базовая рецептура</u>
	Премиум Ржаной шрот	8,000 кг
	Вода 95 °C	9,000 кг
-----		
	Заварка (оставить на 3 часа.)	17,000 кг
	Премиум Ржаной шрот мелкий	2,000 кг
	Премиум Мальц-Экстракт	0,400 кг
	Премиум Мальцзауер	0,300 кг
	Морская соль	0,220 кг
	Дрожжи прессованные	0,150 кг
-----		
	Выход теста	20,070 кг

**Время замеса:** 12 минут медленно и 2 минуты быстро.

**Температура:** Идеальная температура теста 29 - 30 °C.

**Отлежка теста:** 15 минут после замеса, а затем перемесить на 2 скорости в течение 1 минуты.

**Разделка:** Взвесить тестовые заготовки по 1, 350 кг. каждая (в зависимости от размера форм для выпечки), сформируйте и уложите в форму, отдекорируйте заготовки с Премиум Ржаной шрот мелкий или Премиум Декор - Роял.

**Параметры расстойки:** 60 минут при температуре 34 °C и влажности 75 %.

**Процесс выпечки:** После расстойки поставьте хлеб в печь при температуре 240°C, с нормальной подачей пара. Спустя 5 минут опустите температуру до 180°C!

**Время выпечки:** Общее время выпечки 60 - 75 минут.