

Pîinea Borodino



Pîinea Borodino

BORODINO MIX

Denumirea produselor	Cantitatea KG
Borodino mix	20
Făină c/s	80
Făină de secară	20
Zahăr	4
Sare	2
Drojdie Fala	1.5
Apă	60
Total	187,5

Prepararea: Premixul se amesteca cu făină și ameliorator. După aceea, se adaugă restul componentelor. Malaxarea se petrece timp 4 min. pe viteza 1, și 5-6 min. pe viteza 2. După încheierea malaxării aluatul se odihnește timp de 15-20 min.

După separarea aluatul în porții se lasă să se odihnească încă 5-10 min. Mai departe, se modelează semifabricat și se plasează pe tăvi într-un dulap de fermentație timp 60-90 min. la t 30 °C și 75% umiditate. Coacerea are loc la t 230 °C timp de 30-35 de minute.