

**Отрубной хлеб**



**Отрубной хлеб**  
AROMALT DARK

Denumirea produselor	Cantitatea KG
Aromalt Dark	0,4
мука	85
отруби	15
Дрожжи Fala	2,5
неггоран	0,2
соль	1,5
вода	55
<b>ВЫХОД</b>	<b>159,6</b>

**Способ приготовления:** Перемешивается Aromalt Dark с мукой и улучшителем. После этого добавляется вода и остальные компоненты. После окончания замеса тесто отдыхает 15-20 мин.

После разделения теста на порционные куски дать отдохнуть еще 5-25 мин. Далее заготовки формуются и помещаются в ферментационный шкаф на 30-40 мин с t 30°C и влажностью 75%. Выпечка происходит при t 230° C в течении 15-20 минут.

