Зерновой хлеб

Зерновой хлеб

KUTCHERBROTMIX

Ингредиенты	масса, кг
Мука в/с	100
Kutcherbrotmix	**50**
Соль	1,3
Дрожжи Fala	3
Вода	60
ВЫХОД	**162**

Способ приготовления: Состоит из двух этапов: на первом этапе премикс смешивается с горячей водой (60°С), оставляется до полного остывания.

На втором этапе смешиваем заварку с мукой и остальными компонентами замешиваем тесто. После замеса тесто оставляется на отдых в течение 15-20 минут, делится, формуется и помещаются в ферментационный шкаф Выпечка осуществляется при температуре 225-230°С. Продолжительность выпечки зависит от массы тестовой заготовки.