

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°C), 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°C. Продолжительность выпечки зависит от массы тестовой заготовки.