

Хлеб с молочным вкусом

MILKY

Ингредиенты	**масса, кг**
Milky	**8**
Мука в/с	100
Negropan	0,2
Дрожжи Fala	2
Соль	1,7
Вода	55
ВЫХОД	**166,9**

Способ приготовления: Смешивается премикс “Milky” с мукой и дрожжами, после этого добавляется соль. Замешивается тесто в течение 8-10 минут (5-6 мин. на 1-й скорости и 3-4 мин. на 2-й). Тесто оставляется на отдых 7-10 мин., после чего разделяется и оставляем отдыхать еще 5-20 мин. формование заготовок ведется в зависимости от форм выпечки.

Окончательная ферментация проводится при температуре 30-35°C и 75% влажности в течении 45-50 мин. Выпекается при температуре 210-230°C в течении 20-25 мин. (в зависимости от размера продукции).