

Серый хлеб



Серый хлеб
MM-SAUER DUNKEL

Ингредиенты	масса, кг
Мука пшеничная 1/с	60
Мука в/с	35
Sauer dunkel	0,87
Aromalt Dark	1,5
Дрожжи Fala	1,8
Соль	1,7
Вода	55
ВЫХОД	159

Способ приготовления: Перемешивается Sauer dunkel с мукой и Aromalt Dark. После этого добавляется остальные компоненты и вода. 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 мин.

0,5% на - массу всей муки против "картофельной" болезни

Дозировки закваски в зависимости от соотношения пшеничной и ржаной муки. Для предания темного цвета обязательно использовать AROMALT DARK.