CUPTORUL FERMECAT

Tot ce-i mai bun pentru brutari şi cofetari!

Круглый хлеб

Круглый хлеб

PAVE MIX NATURAL

Denumirea produselor	Cantitatea KG
Мука в/с	100
Pave mix	**10**
Соль	1,7
Дрожжи Fala	1.0
Apă	50
Total	**162,7**

Способ приготовления: Перемешивается мука с pave mix natural, добавляются соль дрожжи и вода. Продолжительность замеса в среднем – 10-12 мин. (6 мин. на 1-ой скорости и 4 мин. на 2-ой скорости).

Полученное тесто отдыхает 30 мин., после этого его можно разделить и оставить отдохнуть еще на 10-15 мин. Финальная ферментация происходит при температуре 30-35°C, влажность 75% в течении 45-50 мин. Выпечка происходит при температуре 220-240°C в течении 20-30 мин. в зависимости от массы заготовок