

**Зерновой хлеб Прокорн**



**Зерновой хлеб Прокорн**

PANOMIX PROKORN

Ингредиенты	масса, кг
Мука в/с	100
<b>Panomix Prokorn</b>	<b>40</b>
Magimix extra	0,2
Дрожжи Fala	1,5
Вода	70,5
<b>ВЫХОД</b>	<b>212.2</b>

**Способ приготовления:** Тесто замешивается из всех компонентов сразу, однако необходимо месить на 1-й скорости подольше - 6-8 мин. для того, чтобы все твердые частички абсорбировали влагу. Температура теста - 26°C. Тесто делится на куски по 0,44 кг и оставляется для брожения около 40-45 мин. Сформованные заготовки украшаются семенными смесями и направляются на ферментационный шкаф на 50-60 мин. Выпечка осуществляется при температуре 240oC, 35 мин.

