

**Зерновой хлеб Рустикорн**



**Зерновой хлеб Рустикорн**  
**PANOMIX RUSTICORN DARK**

| Ингредиенты                   | масса, кг    |
|-------------------------------|--------------|
| Мука в/с                      | 72           |
| <b>Panomix rusticorn dark</b> | <b>28</b>    |
| Negroman                      | 0,2          |
| Дрожжи Fala                   | 2            |
| Соль                          | 1            |
| Вода                          | 55           |
| <b>ВЫХОД</b>                  | <b>158,2</b> |

**Способ приготовления:** Смешивается премикс с мукой, улучшителем и дрожжами, после этого добавляется соль. Замешивается тесто в течение 8-10 мин. (5-6 мин. на 1-й скорости и 3-4 минуты на 2-й). Тесто оставляется на отдых 7-10 мин., после чего разделяется и оставляем отдыхать еще 5-20 мин. Формовка и закладка в формы. Окончательная ферментация проводится при температуре 30-35°C и 75% влажности в течении 45-50 мин. Выпекается при температуре 220-230°C в течении 20-25 мин.