Зерновой хлеб Рустикорн

Зерновой хлеб Рустикорн

PANOMIX RUSTICORN DARK

Ингредиенты	масса, кг
Мука в/с	72
Panomix rusticorn dark	**28**
Negropan	0,2
Дрожжи Fala	2
Соль	1
Вода	55
ВЫХОД	**158,2**

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.