

**Зерновой хлеб**



**Зерновой хлеб**  
ROTUNDA MULTICEREAL

Ингредиенты	масса, кг
Мука в/с	35
Мука 1 сорт	35
<b>Rotunda Multicereal</b>	<b>30</b>
Дрожжи Fala	2,5
Вода	50
<b>ВЫХОД</b>	<b>152,5</b>

**Способ приготовления:** Перемешивается мука с премиксом, дрожжи и вода. Продолжительность замеса в среднем - 12-14 мин. (6 мин. на 1-ой скорости и 8 мин. на 2-ой скорости).

Полученное тесто отдыхает 25 мин., после этого его можно разделить и оставить отдохнуть еще на 10 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.

