

Тостовый хлеб



Тостовый хлеб
SUPER TOAST

Ингредиенты	масса, кг
Мука в/с	100
Super Toast	10
Gamma record Q	0,2
Paticrem 67	2
Дрожжи Fala	3
Сахар	3
Вода	55
ВЫХОД	173,2

Способ приготовления: Смешивается премикс с мукой, улучшителем и дрожжами, после этого добавляется соль и остальные ингредиенты. 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.