

Бородинский хлеб



Бородинский хлеб
BORODINO MIX

Ингредиенты	масса, кг
Borodino mix	20
Мука в/с	80
Ржаная мука	20
Сахар	4
Соль	2
Дрожжи Fala	1.5
Вода	60
ВЫХОД	187,5

Способ приготовления: Перемешивается Borodinomix с мукой и улучшителем. После этого добавляется вода и остальные компоненты. После окончания замеса тесто отдыхает 15-20 мин.

После разделения теста на порционные куски дать отдохнуть еще 5-25 мин. Далее заготовки формуются и помещаются в ферментационный шкаф на 30-40 мин с t 30°C и влажностью 75%. Выпечка происходит при t 230° C в течении 25-30 мин.

