

Традиционный Австрийский хлеб



**Традиционный Австрийский хлеб**  
KLOSTERBROT

Ингредиенты	масса, кг
<b>Klosterbrot</b>	<b>50</b>
Мука в/с	40
Ржаная мука	60
Экоуниверсал	2
Дрожжи Fala	1.5
Вода	60
<b>ВЫХОД</b>	<b>213.5</b>

**Способ приготовления:** Премикс смешивается с мукой и дрожжами, добавляем остальные ингредиенты и замешиваем эластичное тесто.

Оставляем тесто отдохнуть на 15-20 мин., после чего моделируем продукцию. Ставим заготовки в шкаф для ферментации при температуре 30°C и влажности 80%. После окончания ферментации продукции, делаем надрезы. Выпечка происходит при t 230°C в течении 30-35 мин.

