

## РЕЦЕПТУРА

### Изделия хлебобулочные диетические «Мультисид Брэд».



| Наименование сырья   | Кол-во сырья, кг    |
|--|---------------------|
| Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта   | 50,0                |
| Смесь для хлеба «Мультисид Брэд», изготовитель международная группа Бейклс, производитель Россия | 50,0                |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные / инстантные   | 3,0 / 1,0           |
| Вода   | 50,0                |
| <b>Итого:</b>  | <b>153,0 /151,0</b> |

#### Технология приготовления.

Замес теста: 1-я скорость 2 минуты.

2-я скорость 5 минут.

Температура теста 28-30°C

Продолжительность брожения 50-60 минут.

Тесто разделить на куски требуемой массы, сформовать изделия.

Продолжительность расстойки 50-60 минут.

Температура выпечки 190-200°C

Парувлажнение 20 сек.

Продолжительность выпечки 25-30 минут. Режимы выпечки могут изменяться в зависимости от массы тестовой заготовки, типа, конструктивных особенностей и условий эксплуатации оборудования.