



Премимум Крапивный

Многие века считается, что крапива обладает целебными свойствами. В последнее время гурманы отдают должное предпочтение крапиве и наслаждаются ее неповторимым вкусом.

Премиум Крапивный содержит в себе бесценную крапиву, а в сочетании с тыквенными и подсолнечными семенами вкус хлеба становится более насыщенным



Рецептурные решения

Крапивный хлеб

Базовая рецептура

Пшеничная мука	5,000 кг	_____
Премиум Крапивный	5,000 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,300 кг	_____
Вода	5,800 кг	_____

Выход теста 16,100 кг

Время замеса: 3 минуты медленно и 7 минут быстро.

Температура: Идеальная температура теста 25 - 26 °С.

Отлежка теста: 15 минут.

Разделка: После отлежки тесто разделить на куски по 0,600 кг каждая и округлить. Дать отдохнуть в течение нескольких минут, после чего придать вытянутую форму. Верхнюю поверхность тестовых заготовок увлажнить и отдекорировать посыпкой **Премиум Декор Селект** или же тыквенными семенами, выложить на листы.

Параметры расстойки: 45 - 50 минут при температуре 34 °С и влажности 75 %.

Процесс выпечки: После достижения $\frac{3}{4}$ расстойки, заготовки вывозят из расстойного шкафа и дают им время для стабилизации. На хлебе делаются надрезы и затем ставят в печь. Температура посадки около 230 °С со средней подачей пара. Спустя 5 минут температуру снижают до 180 °С. Заслонку открывают за 10 минут до окончания выпечки.

Время выпечки: Общее время выпечки 38 - 45 минут.