



Премимум Динкель-Цельнозерновой 40



Premium Baking Products

Спельту выращивали ещё древние египтяне и кельты, для которых она была зерновой культурой для выпечки хлеба. Сегодня, спельта триумфально вернулась, и мы можем использовать все преимущества, заложенные в этом злаке.

С нашим **Premium Dinkel-Vollwert-Kruste 40** вы можете произвести широкий ассортимент качественных и полезных хлебов премиум класса.



Рекомендуемая рецептура:

Цельнозерновой Спельтовый Хлеб

Базовая Рецептура:

Премиум Динкель Цельнозерновой 40	4,000 кг	_____
Спельтовые хлопья	2,200 кг	_____
Спельтовые хлопья	2,000 кг	_____
Семена подсолнечника	1,800 кг	_____
Премиум Светлый Солод	0,800 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,150 кг	_____
Вода приблизительно	7,500 кг	_____

Выход теста	18,450 кг	

Время замеса:

**12 минут на медленной скорости
2 минуты на высокой скорости.**

Температура теста:

26 - 28 °C.

Отлежка теста:

Около 15 минут. После чего вымесите тесто снова в течение 1 минуты на высокой скорости.

Разделка теста:

Разделите тесто на куски по 0,580 кг каждый (вес заготовки зависит от размера хлебной формы). Уложите заготовки в длинные формы, предварительно декорируя заготовки в Премиум Декор Роял , Премиум Декор Селект или семенах подсолнечника.

Расстойка:

Около 50-60 минут при температуре 34 °C и влажности 75 %.

Выпечка:

После расстойки отправляем изделия в подовую или ротационную печь. Температура посадки 240-260 °C со средней подачей пара. Через 5 минут после посадки температура снижается до 180 °C. Выпекаем хлеба до получения коричневатой хрустящей корочки!

Время выпечки:

Общее время выпечки, около 60 минут.