



Преміум Рогген

Премиум Рогген – это базовая смесь для изготовления ржаных и ржано-пшеничных хлебов и булочек. Стабильные свойства теста и объём до и после выпечки отличают данный продукт, также как длительный срок хранения изделий и особенный аромат.



Рецептурные решения:

Ржано-пшеничный хлеб

Базовая рецептура

Ржаная мука	4,000 кг	_____
Пшеничная мука	3,000 кг	_____
Премиум Рогген	3,000 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,300 кг	_____
Вода	7,200 кг	_____

Teiggewicht	17,500 кг	

Время замеса: 7 минут медленно и 5 минут быстро.

Температура: Идеальная температура теста 27 - 29 °С.

Отлежка теста: 10 минут.

Разделка: Поделить куски теста по 0,900кг каждый, округлить и оставить на несколько минут для отлежки. Далее, необходимо сформировать изделия необходимой формы и уложить на посадчик для подовой печи или листы.

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

Процесс выпечки: Заготовки вытащить из расстойного шкафа и посыпать ржаной мукой. Сделать надрезы по желанию и посадить в печь при температуре 240°С со средним пароувлажнением. Спустя 3 минуты понизить температуру и выпекать при температуре 190°С с открытой заслонкой.

Время выпечки: Общее время выпечки 45 – 50 минут.