

Премийум Вурцель



Используя Премиум Вурцель Вы можете почувствовать вкус и наслаждаться сущностью уже полюбившихся хлебов, таких как Чиабатта, Чиабаттинос и Крученых багетов с его незабываемыми порами. Стабильные свойства теста с высоким выходом гарантируются. Наша рецептура гарантирует машинную разделку на специализированных линиях.



Рецептурные решения:

Крученые багеты

Базовая рецептура

Пшеничная мука	9,000 кг	_____
Премиум Вурцель	1,000 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,150 кг	_____
Вода	6,800 кг	_____

Выход теста	16,950 кг	

Время замеса:

4 минуты медленно и 12 минут быстро.

Температура:

Идеальная температура теста 25 - 26 °С.

Отлежка теста:

80 минут (в пластиковых коробах).

Разделка:

После отлежки положить тесто на стол, посыпанный ржаной мукой. Пластиковым скребком разделить тесто на куски по 12 см шириной, а затем на куски по 0,380 кг каждый. Взяв за концы теста, закрутить их в противоположные стороны. Размесить изделия на посадчике для подовой печи или листах и поставить в расстойку.

Параметры расстойки:

30 минут при температуре 34 °С и влажности 75 %.

Процесс выпечки:

Готовые тестовые заготовки вывести из расстойной камеры и дать им немного заветреться. Посадка в печь при 220 °С, при средней подаче пара. Спустя 5 минут понижаем температуру до 180°С и открываем заслонку.

Время выпечки:

Общее время выпечки 28 - 35 минут.