



Премимум Слоу-Бэйк

Премиум Слоу-Бэйк - это многоцелевой улучшитель для хлеба и булочек, который основан на солоде и лецитине. Отсутствие липкости и пластичность теста гарантируют максимальную легкость обработки. Вся продукция получает интенсивный аромат и сохраняет свежесть, благодаря высокому содержанию солода. Идеальный результат достигается как посредством прямого, так и замедленного или прерванного процессов расстойки.



## Рецептурные решения:

### Багеты

### Базовая рецептура

Пшеничная мука	10,000 кг	_____
<b>Премиум Слоу-Бэйк</b>	0,300 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,200 кг	_____
Морская соль	0,200 кг	_____
Вода	5,500 кг	_____
-----		
<b>Выход теста</b>	<b>16,200 кг</b>	

**Время замеса:** 3 минуты медленно и 6 минут быстро.

**Температура:** Идеальная температура теста 25 - 26 °С.

**Отлежка теста:** 60 минут (примерно 7,000 кг в пластиковых коробах).

**Разделка:** Аккуратно переложить тесто в гидравлический делитель (20 кусков). После 15 минут предварительной расстойки, сформируйте багеты на багетной машине и поместите их на багетные листы. Затем поставьте в расстойку.

**Параметры расстойки:** 60 - 75 минут при температуре 28 °С и влажности 65 %.

**Процесс выпечки:** После достижения  $\frac{3}{4}$  расстойки, багеты вывозят из расстоечного шкафа и дают им период стабилизации. На хлебе делают надрезы и затем ставят в печь. Температура посадки около 230 °С с невысокой подачей пара. Спустя 5 минут температуру снижают до 190 °С. За 5 минут до окончания выпечки открывают заслонку и пекут до золотистой хрустящей корочки!

**Время выпечки:** Общее время выпечки 24 - 28 минут.