



Премиум Ячменный солод – это обжаренный ячменный солод. Он универсален в использовании и придает хлебу типичный вкус жареного солода и темный насыщенный цвет мякиша. Добавление Премиум Ячменный солод также значительно повышает выход теста.



## Рецептурные решения:

### Ржаной хлеб

### Базовая рецептура

Ржаная мука	7,000 кг	_____
Пшеничная мука	3,000 кг	_____
Премиум Натурзауер	0,400 кг	_____
Премиум Стабило-Бэйк	0,200 кг	_____
Морская соль	0,200 кг	_____
Премиум Ячменный солод	0,150 кг	_____
Дрожжи прессованные	0,150 кг	_____
Тмин	0,150 кг	_____
Вода	7,600 кг	_____
-----		
Выход теста	18,850 кг	

## Время замеса:

6 минут медленно и 3 минуты быстро.

## Температура:

Идеальная температура теста 28 - 29 °С.

## Отлежка теста:

5 - 10 минут.

## Разделка:

После отлежки, взвесить куски теста по 1,800 кг каждый и округлить. Верхнюю поверхность отдекорировать большим количеством ржаной муки и поместить изделия на посадчик для подовой печи или листы. Оставить заготовки в помещении или поставить в расстойный шкаф.

## Параметры расстойки:

60 минут при температуре 28 °С и влажности 75 %.

## Процесс выпечки:

После расстойки поставьте хлеб в печь с нормальной подачей пара при температуре 240 °С. Спустя 3 минуты выпечки необходимо понизить температуру в печи до 180 °С и открыть заслонку!

## Время выпечки:

Общее время выпечки 90 минут.