Изделия «Бородинские традиции» и крем-суп грибной

Бородинский хлеб можно по праву назвать одним из самых популярных хлебобулочных изделий, которое помнят и любят жители России. Его слегка сладковатый, пряный вкус, знакомый многим с детства, сложно с чем-то перепутать.
Одна из версий происхождения бородинского хлеба гласит, что впервые этот хлеб был изготовлен в монастыре, основанном на месте Бородинского сражения. Этот хлеб долго не черствел, имел насыщенный вкус, глянцевую поверхность и традиционно посыпался тмином. С течением времени состав хлеба претерпел значительные изменения, а в конце 30-х годов XX века в рецептуре появился кориандр.
История подачи супа в хлебном горшочке уходит корнями в глубокое прошлое и тесно связана с бытом и смекалкой людей. Сегодня такая подача вновь приобретает популярность. Не в последнюю очередь это связано с диффузией вкусов, когда хлебный горшочек отдает часть вкуса блюду. С нашим изделием прекрасно сочетаются грибной суп-пюре, тыквенный крем-суп, сырная похлебка, гороховый суп или уха.

Мука ржаная обдирная	55,00 кг
Мука пшеничная высшего сорта	25,00 кг
БОРОДИНСКАЯ СОЛОДОВАЯ	20,00 кг
Дрожжи прессованные	2,00 кг
Соль	1,50 кг
Сахар	7,00 кг
Кориандр молотый (в тесто)	0,50 кг
Кориандр на отделку	0,55 кг
Вода, около	75,00 л

Продолжительность замеса теста	9 + 1 мин
Температура теста после замеса	27–29 °С
Продолжительность брожения теста	20–25 мин
Масса тестовой заготовки	0,55 кг
Форма изделий	формовые
Продолжительность окончательной расстойки	60–65 мин
Температура выпечки	230–190 °С
Пар	1,8–2,2 л
Продолжительность выпечки	38–40 мин



Крем-суп грибной

ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ	100–150,00 г
Вода	500,00
Молоко 3,2%	500,00
Итого	1100–1150,00 г

Способ приготовления
Воду и молоко тщательно перемешать, довести до кипения. Добавить смесь ИРЕКС ГУРМЭ ГРИБНАЯ, повторно перемешать и еще раз довести до кипения, не переставая помешивать. Сразу после приготовления крем-суп перелить в другую емкость. Перед подачей повторно перемешать. Подавать и есть суп рекомендуется горячим