Изделия Кефирные «Номадские»

Воздушная выпечка в рустикальном стиле с добавлением кефира. Этот кисломолочный напиток придает хлебу особенный вкус и характерный аромат, напоминающий традиционный хлеб, выпеченный в настоящей печи.

Мука пшеничная высшего сорта	85,00 кг
ИРЕКС КРАФТ КОНЦЕНТРАТ	15,00 кг
Дрожжи прессованные	2,00 кг
Соль	2,00 кг
Сахар	6,00 кг
Масло подсолнечное	5,00 кг
Кефир 3,2 %	45,00 кг
Вода, около	25,00–30,00 л
Продолжительность замеса теста	4 + 20 мин
Температура теста после замеса	25–27 ºС
Продолжительность брожения теста	60–80 мин
Масса тестовой заготовки	0,6 кг
Продолжительность окончательной расстойки	45–60 мин
Заветривание теста	15–20 мин
Температура выпечки	220–190 ºС 200–180 ºС
Пар	1,6 л
Продолжительность выпечки	36 мин



Примечания:

1. Рекомендуется использовать пшеничную муку, вырабатываемую по ГОСТу.
2. Разделку проводят осторожно, без нарушения структуры теста, с использованием на подпыл 10 % муки.
3. На основе данной рецептуры можно разрабатывать ассортимент других рецептур. При этом возможна частичная замена пшеничной муки высшего или первого сорта на муку ржаную обдирную, изменение количества дрожжей прессованных, соли, сахара.
4. Расстойку тестовых заготовок проводят в формах для расстойки. Возможна расстойка и без форм, но при этом необходимо уменьшить влажность теста.
5. Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.