



Мука всему основа

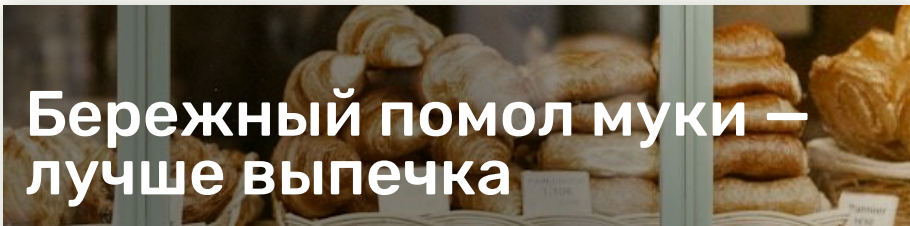
Современное хлебопечение требует не только качества, но и стабильности, экономической выгоды и натуральности. Мы рады представить Вам рецептуры, созданные специально для достижения лучших результатов с мукой бережного помола.



Что такое мука бережного помола?

Это мука, произведенная при бережных режимах помола с обязательной ферментацией зерна для бережной очистки зерна, что позволит предупредить плесневение хлеба и прогоркание мучных кондитерских изделий.

Она отличается улучшенной влагоудерживающей способностью, позволяет увеличить выход готовой продукции и продлевает свежесть и сочность выпечки. Заготовки из такой муки не залипают на линиях, а процент брака существенно снижается.



Бережный помол муки — лучше выпечка

Использование муки бережного помола в сочетании с нашими улучшителями и смесями помогает хлебопекам создавать изделия с превосходной текстурой, пролонгированной свежестью, насыщенным вкусом и высокой экономической эффективностью.

- ✓ Стабильность теста — лучшее водопоглощение и водоудержание, предсказуемая консистенция.
- ✓ Меньше брака — тесто не липнет, не разжижается, сохраняет форму.
- ✓ Увеличение выхода готовой продукции— меньше потерь на всех стадиях производства.
- ✓ Продление срока годности — хлеб дольше остаётся мягким.



Мука бережного помола — незаменима

Также мука бережного помола - это незаменимый ингредиент для ремесленных и заквасочных хлебов. Хлеба на такой муке обладают открытой равномерной пористостью, сочным упругим мякишем и стабильно высоким объемом. Если Вы производите Чиабатты, Багеты, Хлеба на закваске, Деревенские хлеба, Лепешки и Лаваш — мука бережного помола Ваше универсальное решение!

В этом материале — проверенные новые рецептуры, которые вдохновят вас на эксперименты и помогут вывести вашу выпечку на новый уровень. Попробуйте сами и почувствуйте разницу!

Артизанский багет

Ингредиенты (на 10 кг муки):

- Мука бережного помола — 10 кг
- Вода (5 °C) — 7,2 кг
- Дрожжи прессованные — 0,18 кг
- Соль — 0,18 кг
- Премиум Фермент — 0,4 кг
- Премиум Светлый Солод — 0,3 кг

Процесс приготовления:

1. Замес теста:

- Охладить воду до 5 °C.
- Соединить все ингредиенты.
- Замесить 5 минут на низкой скорости, затем 6 минут на высокой.
- Температура теста после замеса должна быть 25–26 °C.

2. Брожение:

- Накрывать тесто и оставить для брожения на 60–120 минут при комнатной температуре.

3. Формовка и расстойка:

- Разделить тесто на заготовки и придать им форму багетов.
- Оставить для расстойки на 30–60 минут при температуре 32–34 °C и влажности 65%.

4. Выпечка:

- Разогреть печь до 250 °C.
- Выпекать с пароувлажнением, затем снизить температуру до 220 °C.
- Время выпечки 21–24 минуты.



Булочки для гамбургеров

Ингредиенты (на 1 кг муки):

- Мука бережного помола — 1 кг
- Вода — 0,42 кг
- Лёд — 0,1 кг
- Масло растительное — 0,03 кг
- Дрожжи сухие — 0,006 кг
- Сахар — 0,03 кг
- Соль — 0,016 кг
- Кул-Бейк — 0,02 кг
- Премиум Актив-Софтгель — 0,04 кг
- Премиум Протект — 0,01 кг

Процесс приготовления:

1. Замес теста:

- Воду охладить до 8–10 °C.
- Смешать все ингредиенты.
- Замесить тесто: 4 минуты на низкой скорости, затем 8 минут на высокой.
- Температура теста после замеса должна быть 26–27 °C.

2. Формовка и расстойка:

- Разделить тесто на порции желаемого размера и сформировать булочки.
- Выложить на противень, накрыть плёнкой или тканью.
- Оставить для расстойки на 50–60 минут при температуре 36–40 °C и влажности 75–80%.

3. Выпечка:

- Разогреть печь до 250 °C.
- Выпекать при 190 °C с подачей пара.
- Через 20 минут после начала выпечки приоткрыть заслонку для выхода пара.





Надежный поставщик сырья
для кондитерского
и хлебопекарного производства

Хлеб тостовый солодовый

Ингредиенты (на 100 кг муки):

- Мука бережного помола — 100 кг
- Вода — 55 кг
- Дрожжи сухие — 0,8 кг
- Масло растительное — 3 кг
- Премиум Софт-Тост — 2,5 кг
- Премиум Мальц-Экстракт — 5 кг
- Сахар — 3 кг
- Соль — 2,2 кг

Процесс приготовления:

1. Приготовление опары:

- Воду нагреть до 4–6 °С.
- Смешать 20 кг муки, 20 кг воды и 0,3 кг дрожжей.
- Замесить 4 минуты на низкой скорости, затем ещё 4 минуты на высокой.
- Оставить для брожения на 2,5–3 часа при комнатной температуре.

2. Приготовление теста:

- К готовой опаре добавить оставшуюся муку, воду, дрожжи, соль, сахар, масло и солодовый экстракт.
- Замесить 3 минуты на низкой скорости, затем 10 минут на высокой.
- Температура теста после замеса должна быть 19–21 °С.

3. Формовка и расстойка:

- Разделить тесто на порции по 720 г, сформировать заготовки.
- Оставить для расстойки на 50–70 минут при температуре 35–38 °С и влажности 75–78%.

4. Выпечка:

- Разогреть печь до 230 °С.
- Выпекать при 180 °С в течение 25–30 минут.
- Через 20 минут после начала выпечки приоткрыть заслонку для выхода пара.



info@alitet-ekb.ru



8-800-2222-990



alitet-ekb.ru

