

ДЕСЕРТНЫЙ ХЛЕБ

1

Активация дрожжей

Перед замесом обязательно произвести активацию дрожжей. Соотношение мука: дрожжи: вода = 0,3: 1: 1. Температура смеси 32-33 °С. Продолжительность активации 30-40 мин.

2

Замес: Смешать все ингредиенты кроме сухофруктов. Вода на замес - 28...32 °С

3

Время замеса 1: 3 минуты медленно и 15 мин быстро
Температура теста: 32-33 °С.



Десертный хлеб - сочный полезный хлеб с большим количеством ягод. Надолго остается мягким и нежным. Без сахара!

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Норма расхода на замес, кг	Норма расхода на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	1,000	100,00
Маргарин	0,150	15,00
Яйца куриные или меланж	0,100	10,00
Дрожжи	0,070	7,00
Экстракт солодовый жидкий «Barley Malt Extract Light»	0,060	6,00
Комплексная пищевая добавка «ЛТ Хефи»	0,125	12,50
Морковь сушеная	0,120	1,20
Финик сушеный	0,120	17,00
Клюква вяленая	0,120	12,00
Чернослив	0,120	17,00
Изюм	0,120	12,00
Комплексная пищевая добавка - пекарский порошок «UNI Backpulver International»	0,012	1,20
Вода	0,380	38,00
ИТОГО	2,539	253,90
ВЫХОД	2,27%	227%

4 **Отдых 1:** После замеса тесто под пленку для отдыха на 20 мин

7 **Формование:** Округлить и выложить в формы по 320 грамм

Подготовка сухофруктов

Сухофрукты пропустить через мясорубку. Если сухофрукты очень сухие, можно обдать кипятком. Воду отжать. Сухую морковь замочить до мягкого состояния. Общая масса сырых сухофруктов должна составлять 600 г.

8 **Расстойка:** при T=35...38°C и влажности 75% 60...80 мин.

Выпечка

18-25 мин* (165-170°C с обдувом*) до температуры в готовом изделии 92°C. Пар 2-4 секунды. Перед выпечкой можно смазать яичной смазкой

Оформка

Готовые изделия можно украсить порошком изомальта через сито. Можно до расстойки обсыпать зернами или семечками.

5 **Время замеса 2 с сухофруктами**
3 мин быстро

6 **Отдых 2:** После замеса тесто под пленку для отдыха на 30 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Наименование	Свойства в изделии
Экстракт солодовый жидкий «Barley Malt Extract Light»	Применение солодовых продуктов удлиняет срок хранения хлеба, придает особую мягкую консистенцию и отличную структуру мякишу, дает хороший подъем теста в печи, улучшает вкус готовых изделий. Корочка такого хлеба имеет очень красивый цвет и приятно хрустит. Экстракт содержит большое количество природных сахаров, белков и минералов, полезных для здоровья.
КПД «ЛТ Хефи	Комплексный улучшитель для сдобных изделий. Придает изделиям объем, желтый насыщенный оттенок мякиша, ванильно-сливочный аромат, мягкость изделиям. Подходит для приготовления сдобы всех видов, куличей, панеттоне, десертных батонов, для приготовления слоеных изделий.
КПД-пекарский порошок «UNI Backpulver International»	Пекарский порошок используется в качестве разрыхлителя для бисквитов, печенья, пряников, кексов и других кондитерских изделий, а также для высокорецептурных сдобных хлебобулочных изделий.

СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

Ингредиент	Состав:
Экстракт солодовый жидкий «Barley Malt Extract Light»	Солод ячменный, ячмень, вода.
КПД «ЛТ Хефи	Хлопья картофельные, молоко сухое обезжиренное, глютен пшеничный сухой, соль, мука пшеничная, сыворотка молочная сухая, пряности (куркума, парика), антиокислитель E300, ароматизатор,
КПД пекарский порошок «UNI Backpulver International»	Разрыхлители E450i, E500ii; агент антислеживающий E170, крахмал кукурузный.