

# ХЛЕБ «ЧЕРНИГОВСКИЙ»

Удивительно мягкий, вкусный и ароматный хлеб. Интересная фактура мякиша с вкраплениями частиц ржаного солода. Долго сохраняет свежесть и мягкость. Универсален в употреблении. Плющенная рожь и дробленый солод обогащают хлеб витаминами, минералами и пищевыми волокнами. Медленные углеводы – залог здоровья.



## РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья                   | Кол-во, кг, на 2 кг муки | Кол-во, кг, на 100 кг муки |
|--------------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| <b>Замачивание на 60 мин</b>         |                          |                            |
| Рожь плющенная                       | 0,200                    | 10,0                       |
| Солод ржаной дробленый «Кальямаллас» | 0,140                    | 7,0                        |
| Вода (t=40-60°C)                     | 0,600                    | 30,0                       |
| <b>Замес теста</b>                   |                          |                            |
| Мука пшеничная                       | 1,660                    | 83,0                       |
| Дрожжи прессованные                  | 0,070                    | 3,5                        |
| Соль пищевая                         | 0,036                    | 1,8                        |
| Улучшитель «ЛТ Мягкость»             | 0,030                    | 1,5                        |
| Сахар                                | 0,100                    | 5,0                        |
| Масло растительное                   | 0,080                    | 4,0                        |
| Вода примерно                        | 0,640                    | 32,0                       |
| ИТОГО                                | 3,556                    | 177,8                      |



**Время замеса** 3 мин медленно + 5 мин быстро  
**Темп-ра теста** 26-27°C



**Отдых** 20 мин



**Формование**  
Подовый Мтз=400 г



**Расстойка** 50-55 мин при 36-37°C и влажности 75%.

## Выпечка

220 → 190°C,  
23 мин, с паром

## ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

| Наименование                          | Свойства в изделии  |
|---------------------------------------|---|
| <b>Рожь резаная</b>                   | Польза ржаного зерна (пищевые волокна, витамины и минералы), видимые кусочки, ощущение при разжевывании, продление свежести за счет замачивания   |
| <b>Солод дробленный «Кальямаллас»</b> | Польза осолодованного зерна (витамины в особой форме и минералы, пищевые волокна), особый вкус и аромат, окрашивание мякиша, видимые кусочки, ощущение при разжевывании, продление свежести за счет замачивания |
| <b>Улучшитель «ЛТ Мягкость»</b>       | Хороший объем, крупная пористость, длительное сохранение мягкости мякиша.   |

## СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

| Ингредиент               | Состав  |
|--------------------------|---|
| Улучшитель «ЛТ Мягкость» | Мука пшеничная, ферментный препарат (амилаза микробного происхождения), антиокислитель L-аскорбиновая кислота E300. |

