

ХЛЕБ «Я ПЕРВЫЙ!»

«Я первый!» ориентирован на мужчин, которые регулярно занимаются спортом с целью улучшения и поддержания своей физической формы. Хлеб содержит большое количество белка и пищевых волокон.

Источник белка!
Согласно ТР ТС 022/2011

Источник пищевых волокон
Согласно ТР ТС 022/2011

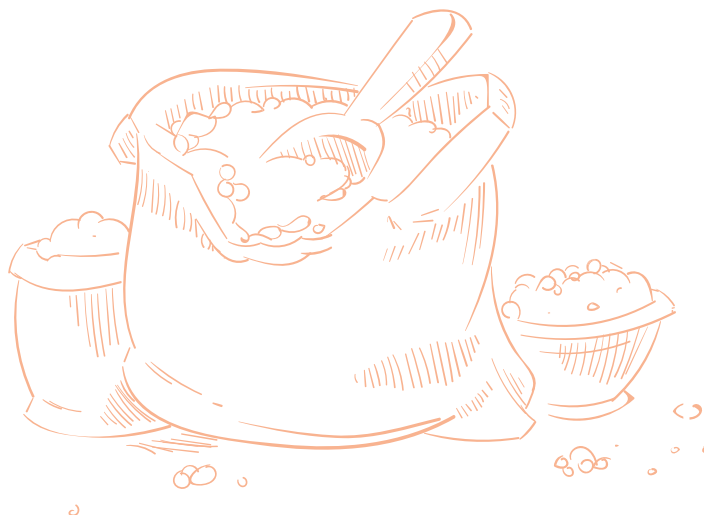
**Орехи и семена –
натуральный источник ВСАА!**



РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Кол-во, кг, на 2 кг муки	Кол-во, кг, на 100 кг муки
Мука пшеничная 1с	1,200	60,0
Мука ржаная обдирная	0,200	10,0
Смесь «Лейпурина Протеиновая»	0,600	30,0
Дрожжи прессованные	0,060	3,0
Соль пищевая	0,036	1,8
Сахарный сироп «Лейпомо»	0,060	3,0
Вода примерно	1,400	70,0
ИТОГО	3,556	177,8

- 1** **Время замеса**
3 мин медленно + 6 мин быстро
Темп-ра теста 26-27°C
- 2** **Отдых** 20 мин
- 3** **Формование**
Мтз=240 г в форму №11
- 4** **Расстойка**
50-60 мин при 36-37°C
и влажности 75%.
- 5** **Выпечка**
220 → 190°C, 18-20 мин, с паром



ИНГРЕДИЕНТЫ LEIPURIN

Наименование	Свойства в изделии
Смесь «Лейпурина Протеиновая»	Содержит высокое количество растительного белка (30 г в 100 г смеси), дозировка 30% обеспечивает производство хлеба с высоким содержанием белка, содержит гороховую и кедровую муку.
Сахарный сироп «Лейпомо»	Придает золотистый цвет, приятный карамельный аромат, продляет свежесть изделий.

СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ LEIPURIN

Ингредиент	Состав
Смесь «Лейпурина Протеиновая»	Пюре гороховое сухое, мука спельтовая, глютен пшеничный, жмых ядра кедрового ореха, регулятор кислотности E262ii.
Сахарный сироп «Лейпомо»	Сироп сахарный (свекловичный, тростниковый).