

# Хліб Цільнозерновий з насіннево-морквяним міксом

## Рецептура:

75,000 кг	борошно в/г
25,000 кг	борошно пшеничне цільнозернове
10,000 кг	суміш <b>Сідмікс Керрот</b>
2,000 кг	закваска <b>Ферменто Форте</b>
2,000 кг	дріжджі пресовані
2,000 кг	сіль
70,000 кг	вода (приблизно)



## Спосіб приготування:

Сідмікс Керрот потрібно залити водою 1:1 та залишити для набухання протягом 15-20 хв. (вода для замочування береться від загальної кількості). З'єднати всі компоненти та замісити тісто протягом 4 хв. на першій швидкості, а потім 4 хв. на другій швидкості тістоміса до добре вимішеного тіста. Температура тіста 25-26°C. Тривалість бродіння тіста 90 хв. (в умовах цеху уникаючи завітрення). Обминка тіста через 45 хв. Поділити тісто на шматки потрібної ваги, злегка заокруглити та викласти на підпилений борошном стіл швом до гори. Накрити поліетиленом та залишити на 15-20 хв. відпочити. Потім сформувати круглі або овальні заготовки, викласти їх для кінцевого вистоювання на листи або в кошики. Кінцеве вистоювання в шафі протягом 40-60 хв. при температурі 35°C та вологості 75%.

## Параметри випікання:

На початку випічки подаємо пар.

- Подова піч: 220-210°C
- Ротаційна піч: 220-200°C

Тривалість випікання: 20 хв.