

SENSON LIQUID MALT GOLD 800

СОЛОДОВЫЙ ЭКСТРАКТ ЯЧМЕННЫЙ СЕНСОН ГОЛД 800

Датский ржаной хлеб

| Ингредиенты | кг | % |
|--------------------------------------|------|---------|
| Ржаная мука | 0,31 | 28,0 % |
| Ржаная закваска | 0,42 | 37,3 % |
| Вода | 0,19 | 17,2 % |
| Семена подсолнечника | 0,08 | 7,5 % |
| Семена тыквы | 0,03 | 3,0 % |
| Семена льна | 0,02 | 1,9 % |
| Солодовый Экстракт ячменный Голд 800 | 0,04 | 3,7 % |
| Соль | 0,02 | 1,5 % |
| Итого | 1,12 | 100,0 % |

Рецептура:

Смешайте все семена, закваску, Senson Liquid Malt Gold 800 и воду и оставьте на 10 минут.

Добавить ржаную муку и перемешивать 5 минут на низкой скорости.

Посолить и перемешать еще 5 минут.

Отдых 20 минут

Формование.

Выбраживание при комнатной температуре.

Дальнейшее выбраживание в течение 8 часов в условиях холодильника.

Перед выпечкой дать хлебы нагреться при комнатной температуре в течение часа.

Выпекать при 190 ° 1 час.

