

SENSON LIQUID MALT LIGHT 10

СОЛОДОВЫЙ ЭКСТРАКТ ЯЧМЕННЫЙ СЕНСОН ЛАЙТ 10

Булочка для гамбургера

| ИНГРЕДИЕНТЫ | кг | % |
|---|-------|--------|
| ЗАВАРКА | | |
| ВОДА | 0,100 | 11,5% |
| ПШЕНИЧНАЯ МУКА | 0,020 | 2,3% |
| ТЕСТО | | |
| ПШЕНИЧНАЯ МУКА | 350,0 | 40,40% |
| ЯЧМЕННЫЙ ЖЖЕННЫЙ МОЛОТЫЙ СОЛОД | 0,040 | 4,6% |
| ДРОЖЖИ | 0,015 | 1,7% |
| СОЛЬ | 0,011 | 1,3% |
| САХАР | 0,025 | 2,9% |
| МОЛОКО | 0,100 | 11,5% |
| СОЛОДОВЫЙ ЭКСТРАКТ ЯЧМЕННЫЙ СЕНСОН ЛАЙТ | 0,020 | 2,3% |
| СУХОЕ МОЛОКО | 0,015 | 1,7 % |
| ЯЙЦА | 0,120 | 13,9 % |
| НЕСОЛЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО | 0,050 | 5,8% |
| ИТОГО | 0,866 | 100,0 |

Технология приготовления:

Смешайте воду и муку для заварки и доведите до кипения на среднем огне. Оставьте остывать.

Смешайте все ингредиенты, кроме яиц и масла, на низкой скорости в течение 2 минут. Добавьте яйца и перемешивайте на средней скорости 6 минут. Добавьте масло и перемешивайте на средней скорости 2 минуты.

Расстойка 60 мин, 35 ° С, 65%

Отформуйте тесто на кусочки по 80 г. Придайте форму булочек.

Расстойка 45 мин, 35 ° С, 65%

Смажьте булочки взбитыми яйцами с молоком.

Выпекать при 190 ° С, 15-20 мин (пар 10 сек).

