

Булочка для гамбургеров сдобная



СуперМука УЧЕБНЫЙ
ЦЕНТР



Рецептура	Ингредиенты	Тесто, г	%
	СуперМука для гамбургерных булочек	2000	100.0%
	Вода (температура 3-5°C)	940	47.0%
	Сахар	400	20.0%
	Масло растительное	80	4.0%
	Дрожжи сухие (Gold)	54	2.7%
	Соль	38	1.9%
	Итого	3512	176%

Технологический процесс	Тестомесильная машина	Спиральная, 2-х скоростная (важно!!!)
	Замес теста	Засыпать в тестомесильную машину все ингредиенты, замешивать 3-4 минуты на медленной скорости, 12 минут на быстрой до "разбивания" клейковины и образования "нитей"
	Температура воды для замеса	не более 4°C
	Температура теста по окончании замеса	Не более 24°C (важно!!!)
	Формовка	Сразу же поделить тесто на заготовки по 65гр, округлить, посыпать кунжутом, раскатать скалкой до 4 мм, уложить в форму
Расстойка	Время 40-50 минут, температура 40°C, влажность 90%	

Выпечка	Тип печи	Конвекционная
	Выпечка	Температура - 220°C (посадочная), Выпекать при температуре 200°C со средним паром, время выпечки 10 минут

Булочка для гамбургеров сдобная



СуперМука УЧЕБНЫЙ



Рецептура	Ингредиенты	Тесто, г	%
	СуперМука для гамбургерных булочек	1000	100.0%
	Вода (температура 3-5°C)	360	36.0%
	Сахар	200	20.0%
	Масло сливочное 82,5%	200	20.0%
	Яйца (мелланж)	220	22.0%
	Дрожжи сухие (Gold)	20	2.0%
	Молоко сухое	30	3.0%
Соль	20	2.0%	
	Итого	2050	205%

Технологический процесс	Тестомесильная машина	Спиральная, 2-х скоростная
	Замес теста	Засыпать в тестомесильную машину все ингредиенты, замешивать 3 минуты на медленной скорости, 12 минут на быстрой до "разбивания" клейковины
	Температура воды для замеса	не более 4°C
	Температура теста по окончании замеса	Не более 24°C
	Формовка	Сразу же поделить тесто на заготовки по 65гр, округлить, посыпать кунжутом, раскатать скалкой до толщины 4-5мм, уложить в форму
Расстойка	Время 40-50 минут, температура 40°C, влажность 90%	

Выпечка	Тип печи	Конвекционная
	Выпечка	Температура - 220°C (посадочная), Выпекать при температуре 200°C со средним паром, время выпечки 10 минут. Перед выпечкой можно смазать яйцом (в случае смазывания яйцом - выпекать без пара)