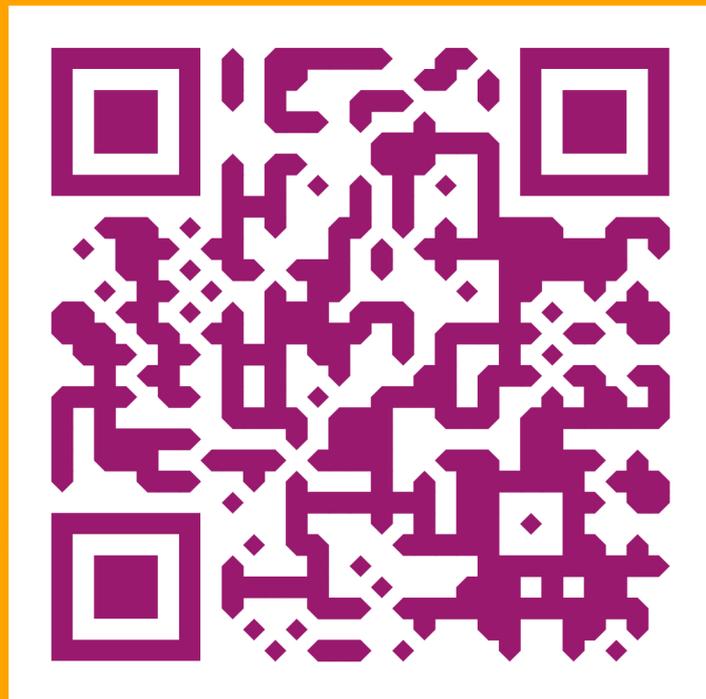


# ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+7 926-735-85-97

Сайт: [www.technologybp.ru](http://www.technologybp.ru)

**ПЕКАРНИ  
КОНДИТЕРСКИЕ  
КАФЕ-ПЕКАРНИ  
КОФЕЙНИ  
ФАСТ-ФУД  
ПРОИЗВОДСТВА:  
КОНДИТЕРСКИЕ  
ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ  
ПИЦЦЕВЫЕ**



**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР  
СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ  
КОНСУЛЬТАЦИИ**

Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KBV73 сайт: [www.technologybp.ru](http://www.technologybp.ru)



Рецепт

# Бублик витой с кунжутом

Москва, 2024 год.

# Бублик витой с кунжутом



## Ингредиенты

Мука пш высший сорт	. . .	1 кг.
Соль	. . .	20 гр.
Сахар песок	. . .	80 гр.
Дрожжи сухие	. . .	20 гр.
Масло оливковое	. . .	180 гр.
Вода	. . .	480 гр.
Кунжут белый	. . .	105 гр.
Кунжут черный	. . .	105 гр.
Сироп медовый (обмакнуть после формовки)	. . .	100 гр.

# Технология приготовления

Сухие ингредиенты соединить вместе, добавить закваску, воду, (Т -14-16(- зима) 6-10 (лето)). Замес в планетарном миксер. 1-АЯ СКОРОСТЬ 5 МИНУТ, 2-АЯ СКОРОСТЬ 10 МИНУТ (добавить масло) температура теста 26 С. Выкладываем в лоток с мукой.

ФЕРМЕНТАЦИЯ: 15 минут

РАЗДЕЛКА: 150 гр (или 100), округляем. ФОРМОВКА: жгут, затем жгут переплетаем, формуем круг, обмакиваем в медовом сиропе, обсыпаем кунжутом

ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА: 35-45 минут 28с - 30с, влажность. 75%. УКРАШЕНИЕ: перекаладываем дном вверх (где рисунок). ВЫПЕЧКА: температура : посадка 180С, 5 минут, 170 С 15 минут. зависит от загрузки. Температура внутри изделия 90С+

Сироп медовый:  
Вода - 800 гр.  
Мед - 200 гр.

Полностью растворить, довести до кипения, остудить.



Grimm

## Холсты для расстойки теста

Опт



Розница



Сайт: [WWW.ZAKVAS.SU](http://WWW.ZAKVAS.SU)

