

Рецепт

# Ржано-пшеничный хлеб с семенами

г. Москва, 2024 год.



# Технология приготовления

Смешать муку пшеничную, муку ржаную, добавить дрожжи, соль, опару. Перемешать до однородной массы. При необходимости добавить воды. Затем добавить семена и перемешать, добавить масло.

Пластиковый ящик смазать растительным маслом, выложить тесто, убрать в холодильник при температуре +3 - +6 С. на 12 часов.

Разделить на равные части по 350 гр. разложить в формы.

Расстойка в течении 2-х часов в расстоечном шкафу (смотреть по объему визуально), при необходимости можно часть времени в расстойке, часть времени в условиях цеха (смотрим по объему).

Выпечка при температуре: посадка 200 С пар 3 минуты. 190 С - 20 минут (до готовности. может раньше зависит от загрузки печи).

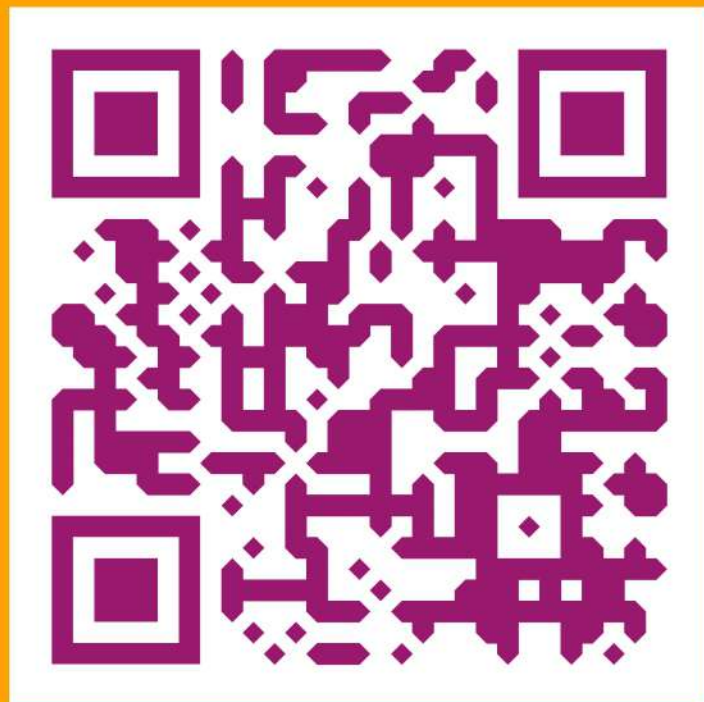


# ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+7 926-735-85-97

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

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



**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР  
СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ  
КОНСУЛЬТАЦИИ**

Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KBB73 сайт: [www.technologybp.ru](http://www.technologybp.ru)



## Холсты для расстойки теста

Опт



Розница



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



# Ржано-пшеничный с семенами (смесь семян)



## Ингредиенты

|                                   |       |         |
|-----------------------------------|-------|---------|
| <input type="radio"/> Семена льна | . . . | 400 гр. |
| Семена тыквы                      | . . . | 200 гр. |
| Семена кунжута                    | . . . | 150 гр. |
| Ядро подсолнечника                | . . . | 350 гр. |
| Вода                              | . . . | 600 гр. |

**Grimm's**

# Технология приготовления

Семена перемешать с водой оставить в условиях цеха на 10 часов.



Grimm

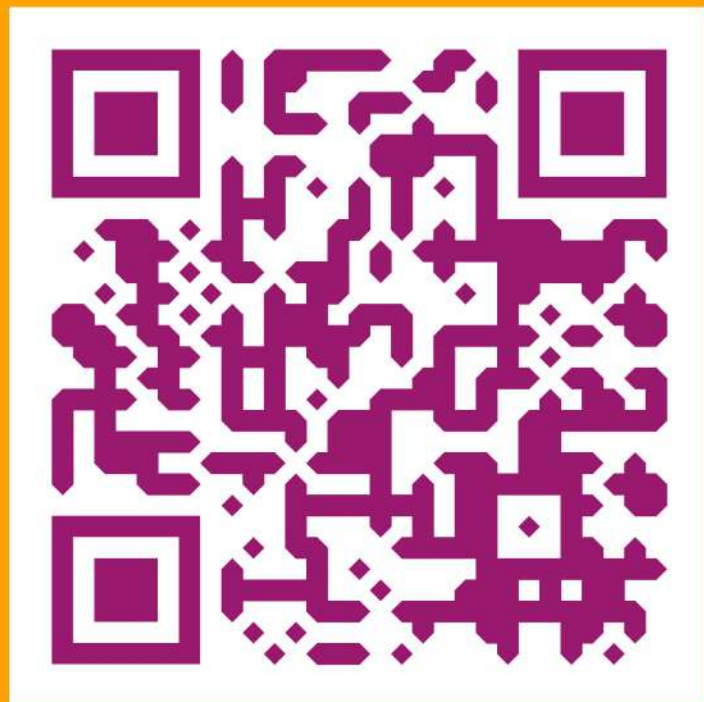


# ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+7 926-735-85-97

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

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



**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР  
СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ  
КОНСУЛЬТАЦИИ**

Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KBB73 сайт: [www.technologybp.ru](http://www.technologybp.ru)



## Холсты для расстойки теста

Опт



Розница



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



# Ржано-пшеничный с семенами (опара)



## Ингредиенты

|                        |       |           |
|------------------------|-------|-----------|
| Ржаная закваска        | . . . | 300 гр.   |
| Пшеничная закваска     | . . . | 200 гр.   |
| Меласса                | . . . | 100 гр.   |
| Экстракт корня солодки | . . . | 6 гр.     |
| Патока ржаная          | . . . | 100 гр.   |
| Глюкоза                | . . . | 50 гр..   |
| Заварка                | . . . | 300 гр.   |
| Вода                   | . . . | 1,300 кг. |
| Дрожжи пресованные     | . . . | 5 гр.     |
| Мука пшеничная         | . . . | 60 гр.    |
| Мука ржаная            | . . . | 300 гр.   |
| Квасное сусло          | . . . | 100 гр.   |

## Технология приготовления

Все ингредиенты перемешать до однородной массы, оставить на 2 часа в условиях цеха.



Grimm's

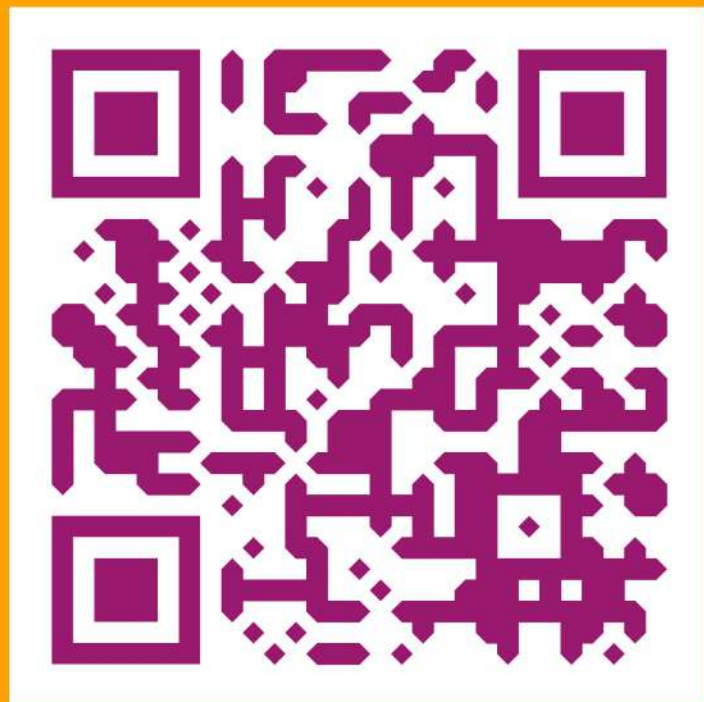


# ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+7 926-735-85-97

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

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



**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР  
СТАНДАРТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ  
КОНСУЛЬТАЦИИ**

Рекламодатель: Машков Денис Сергеевич ИНН: 261019742509

Erid: LjN8KBB73 сайт: [www.technologybp.ru](http://www.technologybp.ru)



## Холсты для расстойки теста

Опт



Розница



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

