

Рецепт

# Ржаной хлеб с семенами и хлопьями.

Москва, 2024 год.

# Ржаной хлеб с семенами и хлопьями



## Ингредиенты

Мука ржаная	. . .	3,6 кг.
Соль	. . .	100 гр.
Дрожжи прессованные	. . .	10 гр.
Вода	. . .	1 кг.
Опара ржаной с семенами	. . .	4 кг.
Смесь семян для ржаного	. . .	2,6 кг.
Смесь хлопьев для ржаного	. . .	1.7 кг.
Масло растительное	. . .	250 гр.

6  
n  
i  
b  
p

## Технология приготовления.

**ЗАМЕС:** Муку ржаную, добавить дрожжи, соль, опару. Перемешать до однородной массы. При необходимости добавить воды. Затем добавить семена и перемешать, добавить масло.

**ФЕРМЕНТАЦИЯ:** Пластиковый ящик смазать растительным маслом, выложить тесто, убрать в холодильник при температуре +3 - +6 С. на 18 часов.

**ДЕЛЕНИЕ И ФОРМОВКА:** Разделать на равные части по 1000 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). Температура 28-30 С, влажность 75%.

**ВЫПЕЧКА:** при температуре: посадки 200 С пар 100% 5 минуты. 190 С -35 минут (до готовности. может раньше зависит от загрузки).

Остывание в течении минимум 8-ми часов.



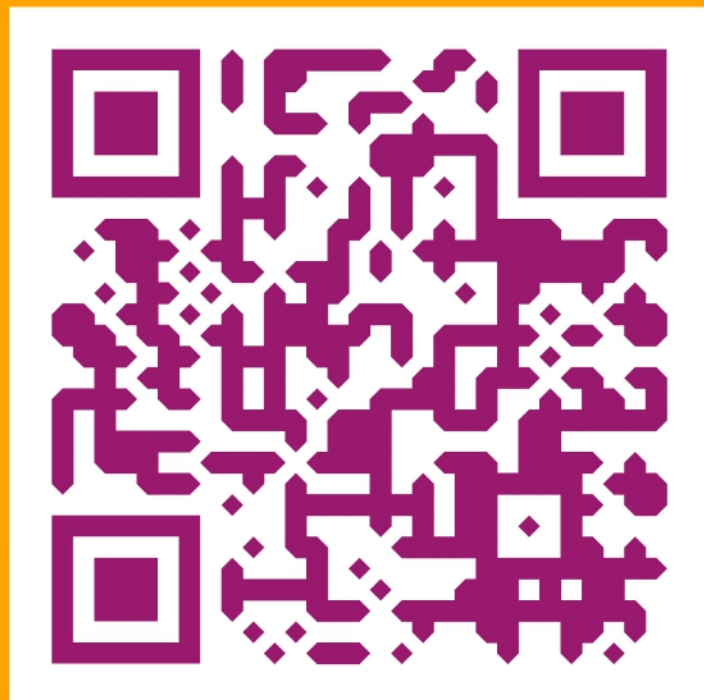
Grimm

# 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)



# Опара для: Ржаной хлеб с семенами и хлопьями

## Ингриедиенты

Ржаная закваска	. . .	800 гр.
Мука ржаная	. . .	1,3 кг.
Вода	. . .	1,7 кг.
Дрожжи свежие	. . .	5 гр.
Патока ржаная	. . .	150 гр.
Патока карамельная	. . .	100 гр.



**6min**

## Технология приготовления.

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



Grimm

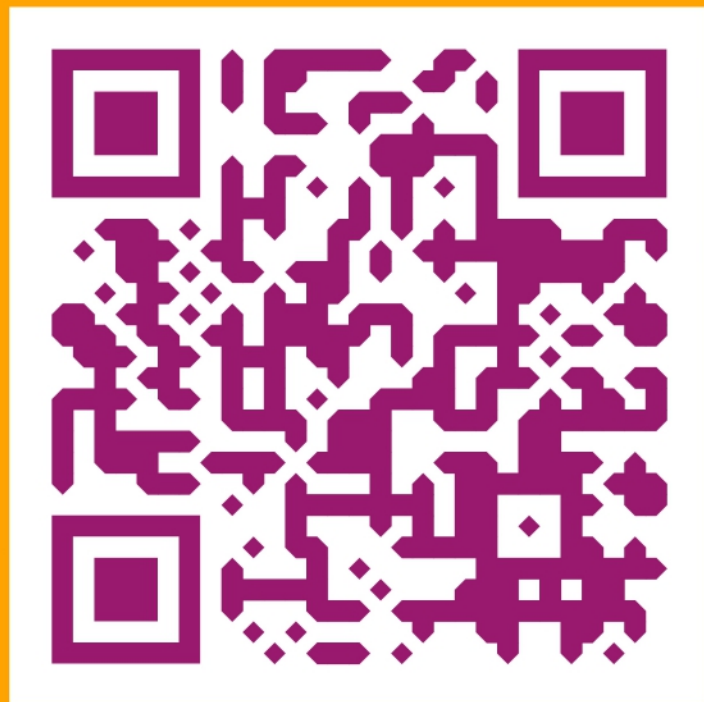


# ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

+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)





# Смесь схлопьев для: Ржаной хлеб с семенами и хлопьями

## Ингредиенты

Хлопья ржаные	. . .	200 гр.
Ячменные хлопья	. . .	200 гр.
Пшеничные хлопья	. . .	200 гр.
Овсяные хлопья	. . .	200 гр.
Вода	. . .	900 гр.

Grimm's

## Технология приготовления.

Хлопья перемешать и залить водой на 2 часа.



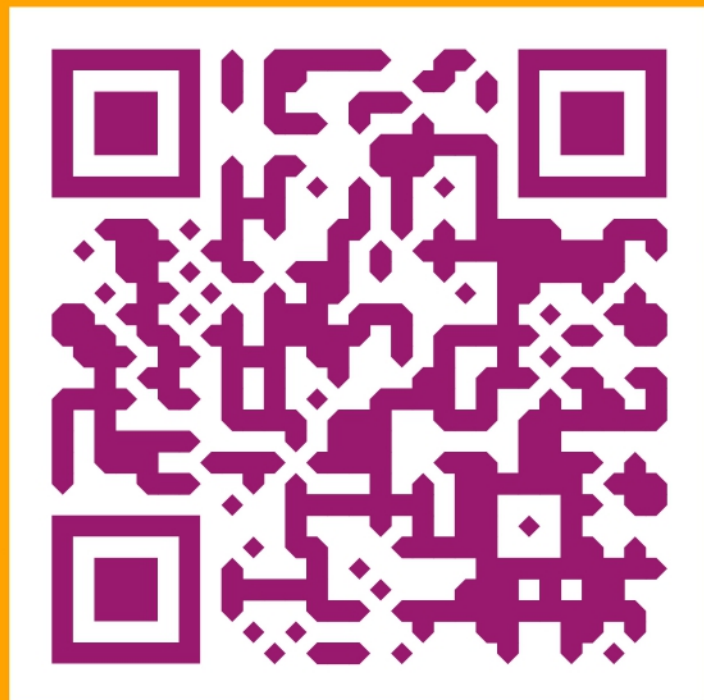
**Синица**

# 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)



# Смесь семян для: Ржаной хлеб с семенами и хлопьями

## Ингредиенты

<input type="radio"/> Крупа перловая	. . .	400 гр.
<input type="radio"/> Полба	. . .	450 гр.
<input type="radio"/> Ядро подсолнечника	. . .	450 гр.
<input type="radio"/> Вода	. . .	1,6 кг.



**6min**



## Технология приготовления.

Перемешать семена залить водой и проварить в течении 40 минут. В случае варки воду нужно увеличить в 3 раза, а потом слить до нужного веса. Или замочить в воде на 10 часов и оставить в условиях цеха.



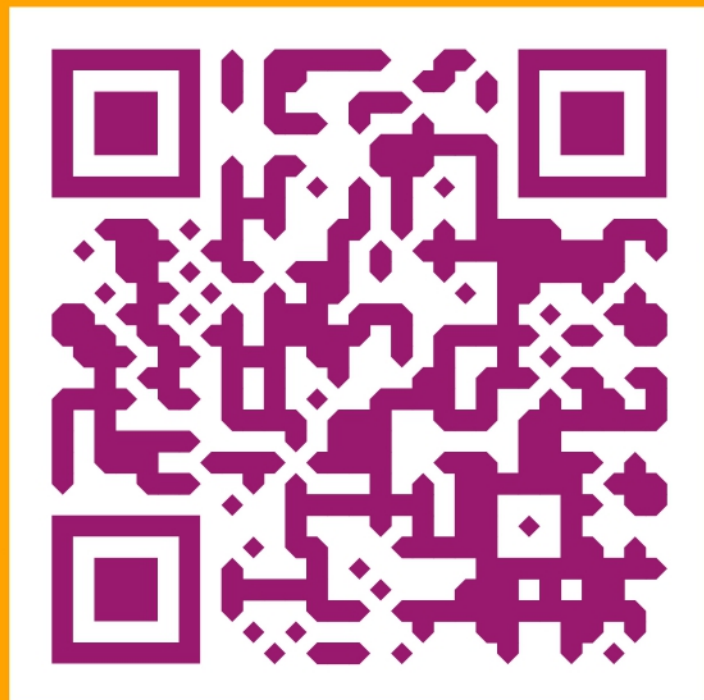
Grima

# 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)

