

ХЛЕБ «БОГАТЫРСКИЙ»



Доступная цена!

Богатый вкус и аромат!

■ **Многозерновой хлеб** с семенами подсолнечника, льна, гречневыми и ржаными хлопьями, пшеничными отрубями и экструдированной кукурузой.

■ **Пышный** с крупнопористым мякишем, **богатым насыщенным вкусом и ароматом**, «без кислоты».

■ **Доступная цена!**

Рецептура

Ингредиенты	Кол-во, кг
Смесь «Богатырская»	40,0
Мука пшеничная в/с	60,0
Дрожжи прессованные	3,0
Вода (ориент.)	60,0
Замес теста:	5+5 мин
Температура теста:	27-28 °С
Отдых теста:	10 мин
Расстойка: 50-60 мин при температуре 35-37 °С и влажности 75-80%	
Выпечка: для Мтз=0,400 кг в течение 27 мин при 210 → 190 °С с паром	

Самые **ПОЛЕЗНЫЕ** идеи
от «ЛЕЙПУРИН»!