

Инструкция по выпечке хлеба



Хранение

- Продукцию необходимо хранить при температуре -18 C° . Во избежание вымораживания изделий, хранение обязательно производите в плотно закрытых (завязанных) целлофановых пакетах;

Размораживание

Расстоечный шкаф

- Размораживать изделие можно на открытом воздухе (1,5-2 часа в целлофановом пакете), в Среднетемпературном холодильнике (3,5-4 часа в целлофановом пакете) или расстоечном шкафу (30-40 минут), при температуре $35-37\text{ C}^{\circ}$ и влажности 75 % ; Для размораживания в расстоечном шкафу замороженные изделия раскладываются на противне. Противень помещается в расстойку, время размораживания указано в таблице.



Выпечка

- Если размораживание производили на открытом воздухе или в среднетемпературном холодильнике, то перед посадкой в печь, изделия увлажняются из распылителя, с расстояния 15-20 см. предварительно разогретую (до 200 C°) печь.



- Перед посадкой печь разогревают до 200 C° , а после посадки противней, температура в печи снижается до указанной в таблице.

Режимы выпечки

Инструкция по приготовлению замороженных хлебов.

1. Хранить продукцию при температуре -18 градусов. Во избежании вымораживания поверхности хранения производить строго в закрытых целлофановых пакетах.

2. Размораживание производить в расстоечном шкафу, среднетемпературном холодильнике или открытом воздухе.

3. На открытом воздухе или в среднетемпературном холодильнике размораживание производить под целлофановым пакетом

4. Перед посадкой изделия печь нагреть до 200 градусов.

| Номенклатура | ТЕХНОЛОГИЯ | | |
|--|----------------|---------------------|---------------|
| | Размораживание | Температура выпечки | Время выпечки |
| Хлеб формовой | | | |
| Бородинский плюс 0,3 кг п/ф | 50-60 мин | 165-170 градусов | 12-15 мин . |
| Столичный 0,25 кг п/ф | 30-40мин | 165-170 градусов | 5-6 мин. |
| Столичный молочный 0,25 кг | 30-40мин | 165-170 градусов | 5-6 мин. |
| Хлеба ржано-пшеничные и злаковые | | | |
| Дачный 0,15 кг п/ф | 30-40 мин. | 165-170 градусов | 5-7 мин. |
| Дачный 0,3 п/ф | 40-50 мин. | 165-170 градусов | 12-15 мин. |
| Деревенский 0,5 кг, п/ф | 40-60мин. | 165-170 градусов | 12-15 мин |
| Еврозерновой 0,3 кг п/ф | 40-50 мин | 165-170 градусов | 12-15 мин |
| Кукурузный 0,25 кг п/ф | 40-50 мин | 165-170 градусов | 8-10 мин. |
| Лакомый кусочек 0,3 кг п/ф | 40-50 мин | 165-170 градусов | 12-15 мин |
| РИЖСКИЙ 0,3 кг п/ф | 40-50 мин | 165-170 градусов | 12-15 мин |
| Финский 0,3 кг п/ф | 40-50 мин | 165-170 градусов | 12-15 мин |
| Хуторской 0,3 кг п/ф | 40-50 мин | 165-170 градусов | 15-18 мин |
| Чемпион 0,15 кг п/ф | 30-40 мин | 165-170 градусов | 5-6 мин. |
| Чиабатта 0,17 кг п/ф | 30-40 мин | 165-170 градусов | 7-9 мин. |
| Багеты и батоны | | | |
| Багет "Еврохлеб" 0,25 кг п/ф | 30-40 мин | 165-170 градусов | 6-8 мин |
| Батон "Венгерский" 0,4 кг | 30-40 мин | 165-170 градусов | 10-12мин |
| Венский 0,3 кг п/ф | 30-40мин | 165-170 градусов | 6-8 мин |
| Отрубной 0,2 кг п/ф | 30-40 мин | 165-170 градусов | 5-6 мин |
| Французский мини-багет 0,15 кг | 20-30мин | 165-170 градусов | 3-5 мин |
| Французский классический 0,25 кг | 30-35 мин | 165-170 градусов | 5-6 мин |
| Французский с кунжутом 0,25 кг | 30-35 мин | 165-170 градусов | 5-6 мин |
| Чесночный 0,2 кг п/ф | 30-35 мин | 165-170 градусов | 6-8 мин |
| Хлеба подовые пшеничные, с приправами и начинками | | | |
| Альпийский 0,6 кг п/ф | 40-50 мин | 165-170 градусов | 13-15мин. |
| Кантри 0,2 кг п/ф | 30-40 мин | 165-170 градусов | 5-6 мин |
| Луковый 0,17 кг п/ф | 20-30 мин | 165-170 градусов | 5-6 мин |
| Овсяный 0,3 кг п/ф | 30-40 мин | 165-170 градусов | 10-12 мин |
| Сырный 0,2 кг п/ф | 20-30 мин | 165-170 градусов | 5-6 мин |
| Фокаччо Сырная 0,4 кг п/ф | 20-30 мин | 165-170 градусов | 5-8 мин |
| Чешский 0,2 кг п/ф | 20-30 мин | 165-170 градусов | 5-6 мин |