

BAKERLAND

fine & fresh

A close-up photograph of three golden-brown baguettes resting on a wooden cutting board. The baguettes are arranged diagonally, with the central one cut open to reveal a soft, porous interior. The background is dark, making the bread stand out.

ФЕРМЕНТИК

КАТАЛОГ РЕЦЕПТУР

БУДУЩЕЕ ХЛЕБА — НАШЕ ПРОШЛОЕ

Рецепт приготовления хлеба Левокс

Ингредиенты и технология приготовления

Тесто

Мука пшеничная в/с	1,000 кг
Ферментик	0,040 кг
Соль	0,028 кг
Дрожжи прессованные	0,018 кг
Закваска пшеничная	1,000 кг
Лён	0,100 кг
Вода	0,800 кг
Итого	1,920 кг

Замес и подготовка теста

Температура теста	28-32 °С
Замес	1 скорость 4 минуты 2 скорость 16 минут
Отлёжка	2 по 40 минут
Обминка	3 по 40 минут

Описание процесса

После замеса произвести 3 обминки через каждые 40 минут, затем поделить на куски нужной массы, придать овальную форму и оставить на 40 минут, затем придать форму зернышка, переложить на листы и оставить еще на 40 минут, затем выпечка

Выпечка

Расстойка	Без расстойки
Температура выпечки	Посадочная 250 °С с паром Выпечка 210 °С за 10 минут до конца выпечки открыть заслонку
Время выпечки	30 минут



Рецепт приготовления Багетов

Ингредиенты и технология приготовления

Тесто

Мука пшеничная в/с	1,000 кг
Ферментик	0,040 кг
Соль	0,022 кг
Дрожжи прессованные	0,018 кг
Вода	0,750 кг
Итого	1,830 кг

Замес и подготовка теста

Температура теста	28-32 °С
Замес	1 скорость 4 минуты 2 скорость 12 минут
1 Отлёжка	30 минут в тесте
Разделка	250 г
2 Отлёжка	30 минут заготовкой

Описание процесса

После замеса дать отлежаться тесту 30 минут в условиях цеха, затем поделить на куски массой 250 грамм, придать овальную форму и оставить отдыхать на 30 минут. Затем заготовкам придать форму багета, обвалять в муке и переложить на листы.

Выпечка

Расстойка	30 минут
Температура выпечки	Посадочная 250 °С с паром Выпечка 210 °С за 10 минут до конца выпечки открыть заслонку
Время выпечки	25 минут



Рецепт приготовления Чиабатты

Ингредиенты и технология приготовления

Тесто

Мука пшеничная в/с	1,000 кг
Ферментик	0,040 кг
Соль	0,022 кг
Дрожжи прессованные	0,018 кг
Оливковое масло	0,040 кг
Вода	0,800 кг
Итого	1,920 кг

Замес и подготовка теста

Температура теста	28-32 °С
Замес	1 скорость 4 минуты 2 скорость 16 минут
Отлёжка	2 по 60 минут, 1 на 30 минут
Обминка	2

Описание процесса

За 3 минуты до конца замеса влить масло. После замеса переложить тесто в ящик и оставить на 60 минут, затем произвести обминку и оставить еще на 60 минут, затем произвести еще обминку и оставить на 30 минут. Выложить тесто на хорошо подпыленный мукой стол, посыпать тесто сверху мукой, поделить на куски нужной массы и переложить на листы.

Выпечка

Расстойка	Без расстойки
Температура выпечки	Посадочная 250 °С с паром Выпечка 210 °С за 10 минут до конца выпечки открыть заслонку
Время выпечки	20 минут



Рецепт приготовления Пшеничного Вурцельброта

Ингредиенты и технология приготовления

Тесто

Мука пшеничная в/с	1,000 кг
Ферментик	0,040 кг
Соль	0,022 кг
Дрожжи прессованные	0,018 кг
Оливковое масло	0,040 кг
Вода	0,800 кг
Итого	1,920 кг

Замес и подготовка теста

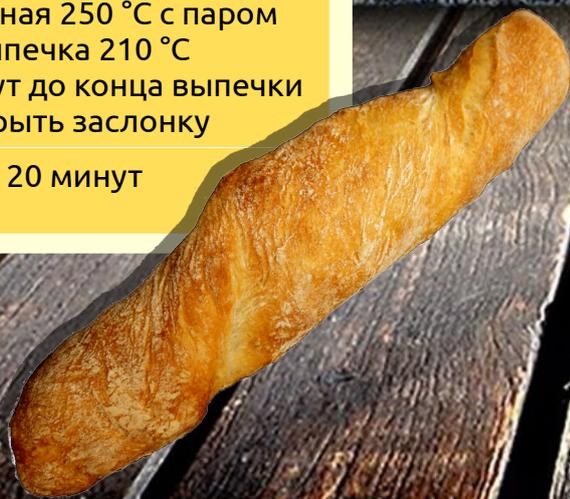
Температура теста	28-32 °С
Замес	1 скорость 4 минуты 2 скорость 16 минут
Отлёжка	2 по 60 минут, 1 на 30 минут
Обминка	2

Описание процесса

За 3 минуты до конца замеса влить масло. После замеса переложить тесто в ящик и оставить на 60 минут, затем произвести обминку и оставить еще на 60 минут, затем произвести еще обминку и оставить на 30 минут. Выложить тесто на хорошо подпыленный мукой стол, посыпать тесто сверху мукой, поделить на длинные куски нужной массы закрутить в спираль и выложить на листы.

Выпечка

Расстойка	Без расстойки
Температура выпечки	Посадочная 250 °С с паром Выпечка 210 °С за 10 минут до конца выпечки открыть заслонку
Время выпечки	20 минут



Рецепт приготовления Тостового хлеба

Ингредиенты и технология приготовления

Тесто

Мука пшеничная в/с	0,900 кг
Крахмал кукурузный	0,100 кг
Соль	0,016 кг
Дрожжи прессованные	0,072 кг
Маргарин	0,061 кг
Ферментик	0,040 кг
Сухое молоко	0,044 кг
Сахар	0,070 кг
Вода	0,600 кг
Итого	1,903 кг

Замес и подготовка теста

Температура теста	28-32 °С
Замес	1 скорость 4 минуты 2 скорость 6 минут
Разделка	4x250 г

Описание процесса

После замеса поделить на куски массой 250 грамм, округлить, положить 4 шарика в форму закрыть крышкой и поставить в расстойку.

Выпечка

Расстойка	80 минут
Температура выпечки	Посадочная 180 °С Выпечка 180 °С
Время выпечки	50 минут



Рецепт приготовления Брецеля

Ингредиенты и технология приготовления

Тесто

Мука пшеничная в/с	1,000 кг
Ферментик	0,030 кг
Соль	0,025 кг
Дрожжи прессованные	0,030 кг
Масло сливочное	0,050 кг
Молоко	0,600 кг
Итого	1,735 кг

Замес и подготовка теста

Температура теста	28-32 °С
Замес	1 скорость 4 минуты 2 скорость 8 минут
Разделка	120 г
Отлёжка	10 минут заготовкой

Описание процесса

После замеса поделить тесто на куски массой 120 грамм, придать форму колбаски и дать отлежаться 10 минут в условиях цеха, затем раскатать колбаски до длины 80 см, закрутить в брецель, переложить на листы, поставить в расстойку на 40 минут и убрать в морозилку на 40-60 минут. После заморозки обработать изделия щелочью, положить на листы и посыпать крупной солью.

Выпечка

Расстойка	40 минут
Температура выпечки	Посадочная 190 °С без пара Выпечка 180 °С за 5 минут до конца выпечки открыть заслонку
Время выпечки	18 минут



Рецепт приготовления Турецкого хлеба

Ингредиенты и технология приготовления

Тесто

Мука пшеничная в/с	1,000 кг
Ферментик	0,040 кг
Соль	0,022 кг
Дрожжи прессованные	0,018 кг
Закваска пшеничная	0,200 кг
Вода	0,750 кг
Итого	2,030 кг

Замес и подготовка теста

Температура теста	28-32 °С
Замес	1 скорость 4 минуты 2 скорость 12 минут
1 Отлёжка	30 минут в тесте
Разделка	250 г
2 Отлёжка	30 минут заготовкой

Описание процесса

После замеса дать отлежаться тесту 30 минут в условиях цеха, затем поделить на куски массой 250 грамм, придать овальную форму и оставить отдыхать на 30 минут. Затем заготовкам придать форму зернышка, обвалять в муке и переложить на листы.

Выпечка

Расстойка	30 минут
Температура выпечки	Посадочная 250 °С с паром Выпечка 210 °С за 10 минут до конца выпечки открыть заслонку
Время выпечки	25 минут

