



Хлебобулочные изделия ржано-пшеничные

№	Наименование	Ингредиенты Бакальдрин
2	<p>«Бородинский новый»</p> 	<p>35/60 15% Бородинский новый микс Неповторимый вкус традиционного бородинского хлеба, придает изделию насыщенный солодовый вкус и цвет.</p>
3	<p>Булочки «Бородинские»</p> 	<p>20% Бородинский новый микс. 1%- ИБН, дает, хороший объем. Изделие выдерживает перерасстойку, снижает крошковатость.</p>
4	<p>Хлеб «Кутузовский»</p> 	<p>20/80 4% Рогана придает изделию цвет, вкус и запах присущий традиционным заварным изделиям 4% Дарк Зауэр 0,5% Венские пряности 1% Бротмайстер Насыщенный солодовый вкус и цвет изделий, хороший объем. Продлевает свежесть и снижает крошковатость изделия. Препятствует залипанию мякиша.</p>
6	<p>Хлеб «Венгерский домашний»</p> 	<p>50/50 4% Линцпастер продлевает свежесть, улучшает вкусовые качества 3% Дарк Зауэр. Продлевает свежесть изделия. Препятствует образованию крошковатости и залипанию мякиша 4% Венские пряности Традиционный ржано-пшеничный вкус.</p>
7	<p>Хлеб «Дачный»</p> 	<p>40/60 4% Рогана - придает характерный вкус, запах, цвет присущий ржано-пшеничным изделиям 3% Дарк Зауэр. Продлевает свежесть изделия. Препятствует образованию крошковатости и залипанию мякиша 0,7% Венские пряности 1% Бротмайстер улучшает формоустойчивость подового хлеба.</p>



7	<p>Хлеб «Кубанский»</p> 	<p>90/10 2% Рогана - придает характерный вкус, запах, цвет присущий ржано-пшеничным изделиям. 0,5% ИБН хороший объем, изделие выдерживает перерасстойку, снижает крошковатость. 0,5% Дарк Зауэр.</p>
8	<p>Хлеб «Урожайный»</p> 	<p>50/50 2,5% Дарк Зауэр придает хлебу вкус, аромат, снижает крошковатость мякиша 1% Бротмайстер улучшает формоустойчивость подовых изделий 0,5% Рогана - придает характерный вкус, запах, цвет присущий ржано-пшеничным изделиям.</p>
12	<p>Хлеб «Казахский»</p> 	<p>60/40 0,8% Солэкс придает хлебу вкус, цвет. 2% Дарк Зауэр придает хлебу вкус, аромат, снижает крошковатость мякиша.</p>
13	<p>Хлеб «Сельский»</p> 	<p>20/80 4% Рогана придает изделию цвет, вкус и запах присущий традиционным заварным изделиям. 4% Дарк Зауэр придает хлебу вкус, аромат, снижает крошковатость мякиша. 0,7% Венские пряности придает изделию приятный, тонкий аромат. 1% Бротмайстер - препятствует залипанию мякиша, гарантирует хорошую формоустойчивость.</p>
14	<p>Хлеб «Деревенский»</p> 	<p>50/50 2,5% Дарк Зауэр придает хлебу вкус, аромат, снижает крошковатость мякиша. 1% Бротмайстер препятствует залипанию мякиша, гарантирует хорошую формоустойчивость изделия. 21% чесночная начинка - придает изделию пикантный вкус, не оставляя послевкусие чеснока.</p>



Хлеб «Заварной»



40/35

Классический вкус и аромат ржаного заварного хлеба – Бородинского, Московского, Карельского. Хлеб с натуральной ржаной закваской, красным ржаным солодом и пряностями.

Тесто выдерживает как машинную так и ручную разделку различной формы(подовый и формовой), различной массы тестовой заготовки. Тесто допускает разделку мелкоштучной булочкой, подовым хлебом, багетными изделиям, рогаликами.