



## Хлебобулочные изделия ржано-пшеничные

№	Наименование	Ингредиенты Бакальдрин
2	<p><b>«Бородинский новый»</b></p> 	<p>35/60 15% Бородинский новый микс Неповторимый вкус традиционного бородинского хлеба, придает изделию насыщенный солодовый вкус и цвет.</p>
3	<p><b>Булочки «Бородинские»</b></p> 	<p>20% Бородинский новый микс. 1%- ИБН, дает, хороший объем. Изделие выдерживает перерасстойку, снижает крошковатость.</p>
4	<p><b>Хлеб «Кутузовский»</b></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><b>Хлеб «Венгерский домашний»</b></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><b>Хлеб «Дачный»</b></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><b>Хлеб «Кубанский»</b></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><b>Хлеб «Урожайный»</b></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><b>Хлеб «Казахский»</b></p> 	<p>60/40                  0,8% Солэкс придает хлебу вкус, цвет.                  2% Дарк Зауэр придает хлебу вкус, аромат, снижает крошковатость мякиша.</p>
13	<p><b>Хлеб «Сельский»</b></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><b>Хлеб «Деревенский»</b></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.