

Хлеб литовский (заварной хлеб)

Наименование продукта	Масса, гр
Заварка	
Мука ржаная	250
Вода (80 градусов)	500
Солод (ферментированный)	40
Тмин	3
Тесто	
Заварка (всё количество)	780
Мука пшеничная	750
Вода	250
Соль	20
Дрожжи прессованные	20
Мёд	50
Масса теста	1850
Количество изделий	3*615

Выпекаем в пароконвектомате 1 шт./чел.

Технология

Для заварки. Смешать все ингредиенты, накрыть плотно плёнкой, или фольгой, оставить в тепле на 8-10 часов, или поставить в духовку на 65°C на 2 часа.

Замес. Соединить все ингредиенты, произвести замес на первой скорости 3 минуты.

Брожение. 1 час. Температура 26-28°C.

Обминки. 1 раз через 30 минут.

Деление и формировка. Поместить в смазанные прямоугольные формы. Накрыть тканью.

Окончательная расстойка. 1 час.

Выпечка. Смазать поверхность водой, посыпать семенами тмина. Выпекаем при 240°C, с увлажнением 5 минут. Продолжаем при 220°C 20 минут. После, на 200°C 5-10 минут.