

Хлеб ржаной кислый

Мука в опаре: 38.1%

Ингредиенты	Рецептура	
	1 заготовка, г	%
ОБЩАЯ РЕЦЕПТУРА		
Обойная ржаная мука	549	100
Вода	419	76.2
Соль	7,5	1,4
Общий выход теста	975,5	177,6
ЗАКВАСКА		
Обойная ржаная мука	52	100
Вода	52	100
Материнская закваска	52	100
ВСЕГО	156	
ОПАРА		
Обойная ржаная мука	209	100
Вода	366	175
Закваска	104**	
Всего	679	
ТЕСТО		
Обойная ржаная мука	288	
Вода	по необходимости	
Соль	7,5	
Опара	679	
Всего	975,5	

** за вычетом отбора 52 г. закваски для ее дальнейшего разведения