

Хлеб «Редькин»

Технологический

процесс:

Время замеса: 13
мин

Температура теста:
27-28 С

Время брожения:
180 мин

Температура
выпечки: 210-220 С

Время выпечки:
45мин-для
формового
35-для подового

Преимущества для
потребителей:
Высокие вкусовые,
питательные и
лечебные свойства



...Бодрость и здоровье на
каждый день