

# 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