

# Производство хлеба



22-САГ Новосад М.В.

# Приготовление опары и замес теста



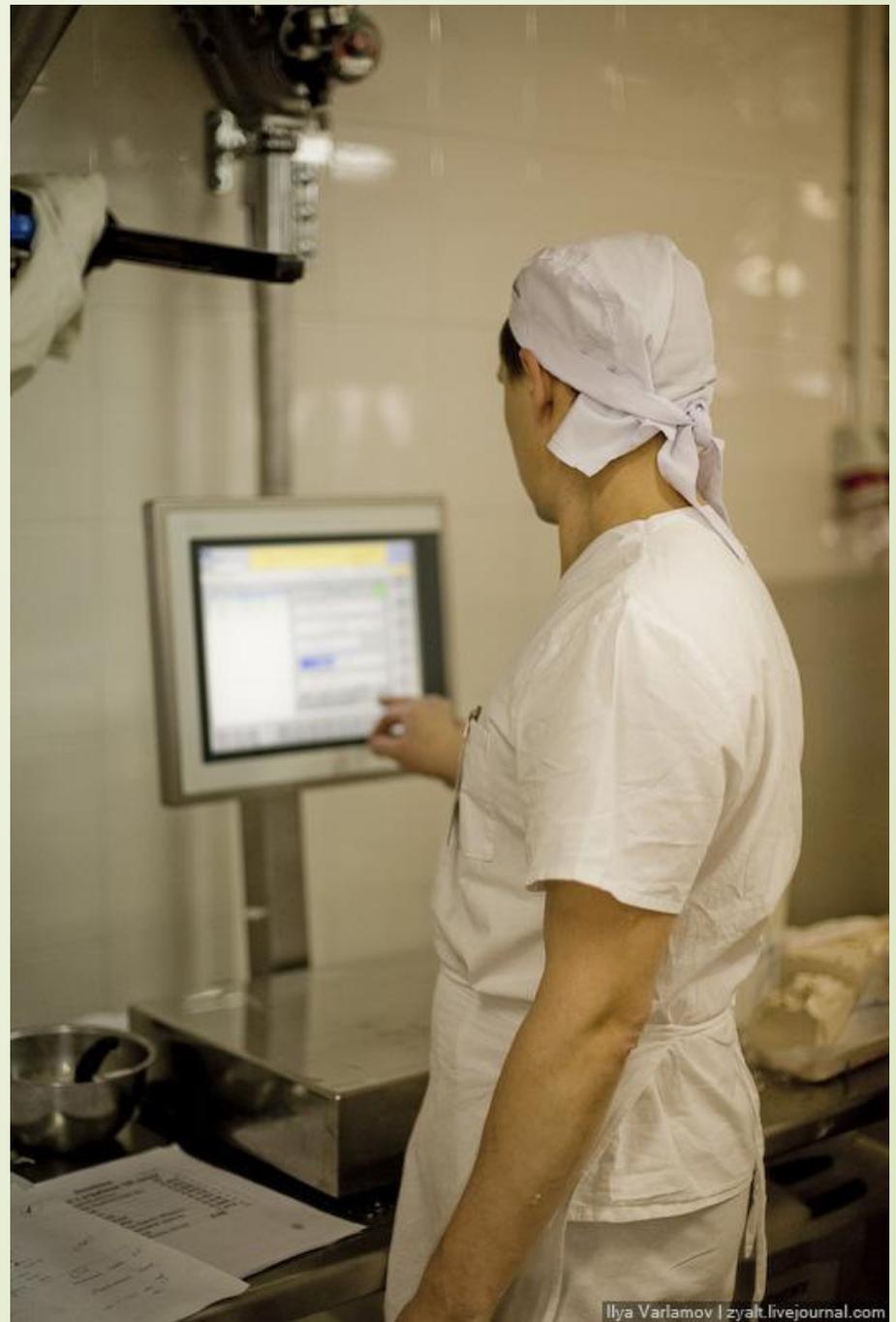
Готовую опару сливают в дежу – большую  
передвижную чашу.



По рецепту и по заданной компьютером программе  
специалисты добавляют в опару необходимые  
ингредиенты



Вес добавляемых  
компонентов проверяется  
на электронных весах с  
точностью до одного  
грамма.



Дальше дежу подкатывают под тестомес



Получившееся тесто, в зависимости от сорта, стоит еще от 14 до 28 часов.



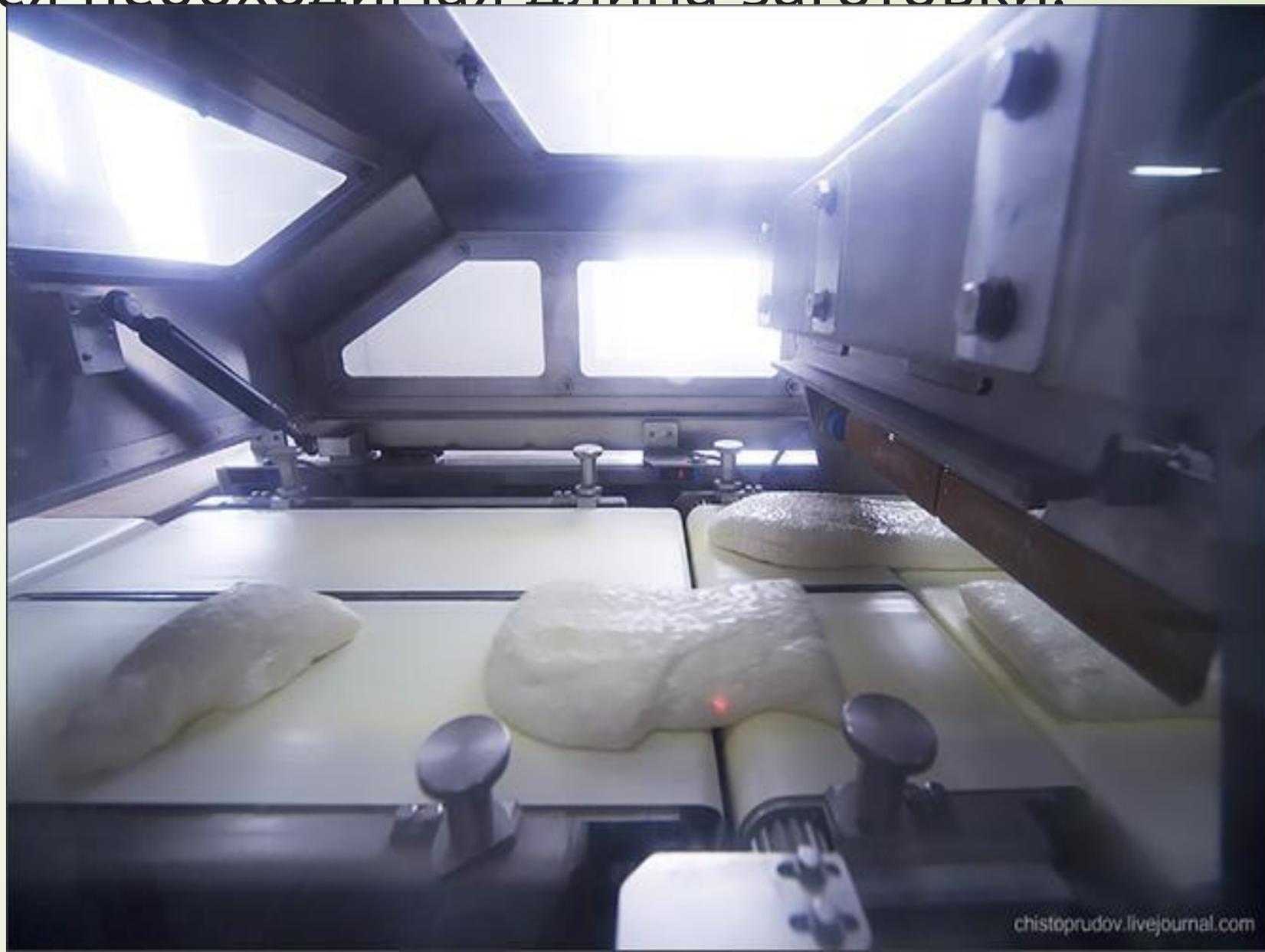
# Деление и формовка теста



Его главное преимущество — возможность работать с жидким тестом до 85% влажности, которое практически невозможно взять руками.



Начало работы конвейера. С помощью лазера отслеживается необходимая длина заготовки.



Все параметры резки регулируются через блок управл



Линия используется для деления теста для чиабатты и некоторых видов багета



Вторая линия называется «делитель-округлитель».  
Она предназначена для работы с более плотным тестом.



Дежу с тестом устанавливают на специальный подъемник.

Он поднимает и опрокидывает дежу, тесто загружается в маш



Далее запускают первую часть конвейера – делитель. Оператор настраивает вес получаемых кусков.

Проверяет заготовки на электронных весах.



После настройки деления  
конвейер готов к работе.



За счет разной скорости движения верхних лент транспортера заготовка медленно катится вверх и, закручиваясь, приобретает круглую форму. На выходе получается круглый кусок теста. Если подключить нижний транспортер, то тесто закатается в цилиндрическую форму.



Третья линия – багетная.

Она не выполняет операции деления и использует заранее порезанные куски теста.



За счет прокрутки этих кусков через специальные валики, получаются заготовки для багета.



Также нарезанное тесто могут положить в специальные формы для отлежки



либо просто переложить тесто на посадчик.



Посадчик – это специальные рамки, с помощью которых заготовки выкладываются в печь.



После того, как тесто поделили, ему нужно дать отлежаться, иначе мякиш у хлеба получится «склеенным». Отлежка может проходить как в обычном помещении, так и в специальной «растойке»



Из-за высокой влажности и температуры внутри растойки, тест насыщается влагой и раздувается за счет роста дрожжей.





Перед выпеканием проводится последняя подготовка теста. Его выкладывают из форм на посадчик или противень



# Делают надрезы



после этого выпекают.



# Первый вариант – ротационная печь



# Некоторые виды хлеба выпекаются прямо в формах



Второй вариант – подовые печи (название от элемента конструкции печи – «пода», на котором располагаются изделия для выпекания)



chistoprudov

Ilya Varlamov | z/alt.livejournal.com

Такие печи передают тепло не конвекционным способом, а лучистым (можно сравнить на примере воздушного обогревателя, который гоняет воздух по помещению, и чугунной батареи, которая излучает тепло).



В такой печи хлеб печется дольше, но зато он хорошо надувается, у него получается толстая, плотная корка и более нежный мякиш.



Готовая продукция уходит на фасовку.



Готовую продукцию укладывают в ящики для транспортировки в торговые сети. Такой хлеб никогда не запечатывают в полиэтиленовый пакет.



При таком производстве на выходе получается абсолютно натуральный продукт.



chistoprudov

ТИНА.НС

SHYFS.ORG.RU