

Тема: Разделка пшеничного и ржаного теста

Выполнила :Аджарбекова Айым

Разделка пшеничного и ржаного теста

Содержание:

Ржаное тесто.

Разделка ржаного теста.

Деления теста.

Округление ржаного теста.

Разделка теста для ржаного хлеба.

Ржаное тесто

- Ржаное тесто , не имеющее клейковинного каркаса, более пластичное и липкое, поэтому для него требуется минимальная механическая обработка.

Разделка ржаного теста

Разделка ржаного теста состоит из деления теста на куски, формования тестовых заготовок и окончательной расстойки в формах или предварительного округления на ленточном округлителе с последующим формованием в мешочках расстойного щкафа.

Деление теста

Разделки деление теста на куски заданной массы. Деление на куски проводят с таким расчетом ,чтобы после выпечки и усушки масса штучного готового хлеба соответствовала норме.

Округление ржаного теста

Для округления ржаных тестовых заготовок и обеспечения их гладкой поверхности используют ленточный транспортер, имеющий на определенном участке форму жала. Над этим участком устанавливают фартуки, с помощью которых тестовая заготовка поворачивается и приобретает шарообразную форму.

Разделка теста для ржаного хлеба

Разделка теста для подового ржаного хлеба осуществляют на механизированных или комплексно-механизирующих линиях. В состав комплексно механизированной линии входит тестоделитель, транспортер с участком для округления, ленточный укладчик тестовых заготовок на люльки растойного шкафа.