

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.



РАЗДЕЛ I. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНОГО ХЛЕБА



ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

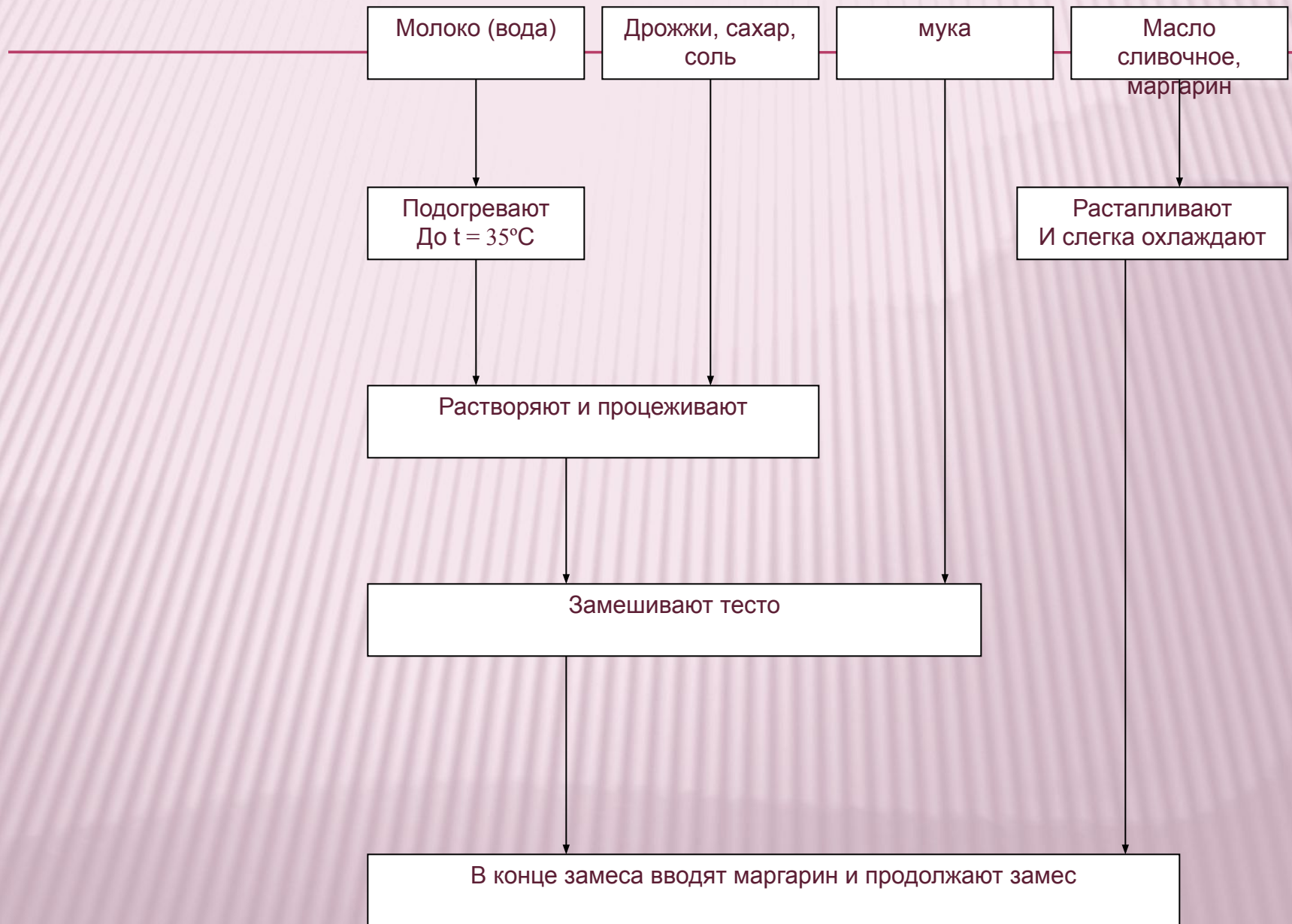
- Готовится двумя способами:
- 1. безопарным
- 2. опарным

Приготовление опары

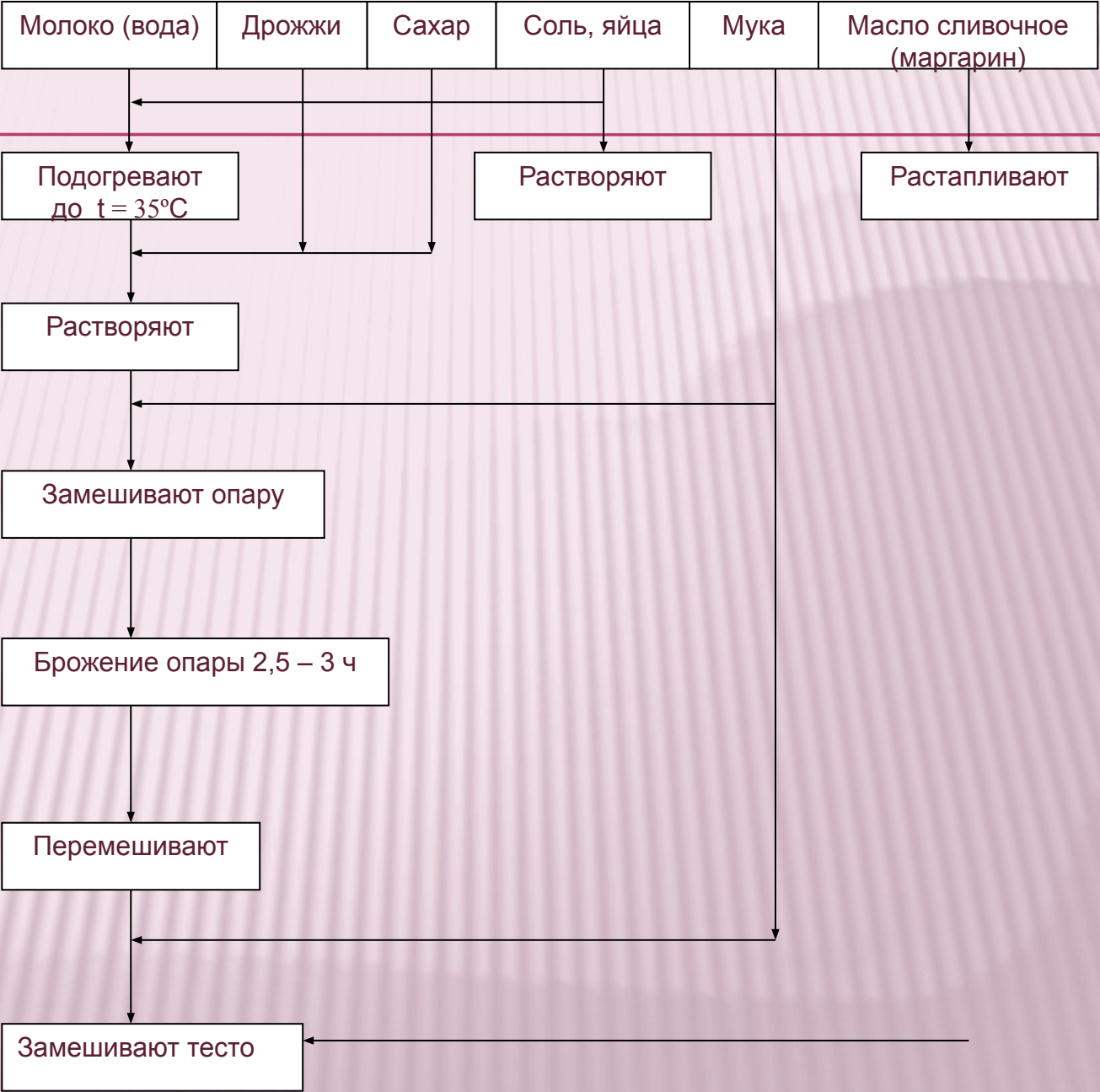
- Приготовление опары:
 - жидкость (вода, молоко) t 30 – 35⁰С 50-60% нормы;
 - дрожжи (растворить) - 100%;
 - муку просеять - 40-60%;
 - для активности дрожжей 4% сахара от нормы муки.



Схема приготовления теста безопасным способом



Приготовление теста
опарным способом



ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГОТОВНОСТИ ТЕСТА

1. По внешнему виду
2. При надавливании на тесто оно медленно выравнивается.
3. Имеет приятный спиртовой запах.



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ЗАМЕСА ТЕСТА



Скалка - тестоделитель



СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ

Ассортимент хлебобулочных изделий (II)

Хлебобулочные изделия

↓
По форме



Булки



Багоны



Халы



Гребешки



Булочки



Роганчики



Другие:

рожки, сайки, калачи,
ситники, рогалики

Национальные сорта
хлеба:

- лаваш
- матнакаш
- маалаури
- шоти
- другие

Диетические хлебные изделия



- с отрубями
- с морской капустой
- бессолевой
- зерновой
- ацлорисный
- с камынем
- с каменем
- другие

ВЫПЕЧКА

Изделия выпекают при $t180-250$ в зависимости от величины изделий.

Мелкие изделия выпекают при более высокой температуре, а крупные изделия при более низкой температуре и при продолжительном времени.



БУЛОЧКИ

□ Булочки представляют собой простые или сдобные изделия разнообразной формы (круглой, овальной, квадратной и др.) массой от 50 до 200 г. Дрожжевое тесто для булочек готовят безопарным или опарным способом. В нижеприведенных рецептурах широко используются различные добавки: ванилин, изюм, орехи, шафран и др. Большое содержание жира, сахара, яиц и вкусовых веществ делают булочки высококалорийными. Рецептуры для приготовления булочек приведены в табл.



Сырье	Масса, г.				
	Булочка с маком	Булочка домашняя	Булочка дорожная	Булочка шафрановая	Булочка «Бриошь»
мука	2000	6755	6300	2800	3760
сахар	400	1420	1200	500	670
дрожжи	30	170	150	130	158
вода	300	2850	3050	700	1340
Масло сливочное	670	1485	1700	800	925
меланж	520	190		250	698
соль	20	60		30	30
мак	500				
вино	100				
какао	10				
мед	100				
изюм				670	
шафран				2	
рысоло	100шт до 50г	100шт до 100г	100шт до 100г	100шт до 50г	100шт до 65г

БУЛОЧКА «ШКОЛЬНАЯ».

Тесто готовят безопарным или опарным способом;

На подпыленном мукой столе готовое тесто делят на куски массой 47 грамм и формируют шарики;

Укладывают на кондитерские листы швом вниз на расстоянии 3-4 см друг от друга;

Продолжительность расстойки изделий в теплом, влажном месте 25-30 минут;

За 5-10 минут до выпечки булочки смазывают меланжем;

Выпекают при температуре 250-270*С в течение 8-10 минут.



БУЛОЧКИ ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ

Булочки повышенной калорийности

Это круглые булочки, богатые сахаром и жиром. В рецептуру булочек входит 25% сахара, 18% масла, 20% яиц, 30% изюма и 20% молока. Сверху булочки посыпаются рубленым миндалем или орехом. Для улучшения вкуса и запаха в тесто кладут ванилин (ванильные булочки), лимонную эссенцию (лимонные булочки) или шафран (шафранные булочки). Вес сдобных изделий 50 и 100 г.



Булочки повышенной калорийности



Булочка повышенной калорийности



Булочки повышенной калорийности

Мука пшеничная 1 сорта - 250 гр./ 250 гр.

Дрожжи прессованные - 15 гр./ 15 гр.

Соль поваренная пищевая - 5 гр.

Сахар-песок - 125 гр.

Масло коровье сливочное несоленое - 90 гр.

Молоко коровье пастеризованное с содержанием жира не менее 3,2% - 100 гр.

Вода - 30 гр./ 34 гр.

Яйцо куриное в тесто - 75 гр.

Яйцо куриное на обмазку - 25 гр.

Ванилин - 0,2 гр.

Орехи дробленые для обсыпки - 10 гр.

Виноград сушеный 150 гр.

Продолжительность брожения 240...300 мин*/ 80...120 мин***

Время расстойки 80...100 мин

Температура духовки +180...220*с

Время выпечки 25...35 мин

Вес булочки 100 гр.



СДОБА

- Характерной особенностью сдобы является чрезвычайно разнообразная форма с чётко выраженным рисунком: кренделя, плюшки, устрицы; фигурная сдоба в виде грибов, животных и другие формы. К сдобным изделиям относят все виды хлебобулочных изделий, содержащих не менее 7% сахара и 7% жира на 100кг муки. Тесто готовят опарным способом. Наиболее трудоемкая операция при производстве сдобы – их окончательная формовка и отделка поверхности. Все эти операции делают вручную. Поверхность сдобы может быть гляцевитой, отделанной сахаром, крошкой, маком, помадой, вареньем, кремом.

Наименование сырья	Расход сырья, г			
	Сдоба обыкновенная	Сдоба выборгская	Сдоба выборгская фигурная	Сдоба донская
Мука пшеничная в\с	-	100	100	-
Мука пшеничная 1 с	100	-	-	100,0
Дрожжи прессованные	1,5	2,5	2,5	1,5
Соль	1,5	1	1	1,5
Сахар	10	20	25	7
Масло сливочное	7,0	7,0	10	-
Яйца в тесто	-	4,0	1	-
Яйца на смазку	3,6	-	3	3
Изюм		-	1	
Ванилин		0,05	0,05	
Масло растительное		0,5	0,5	
Патока		2	2	
Мак		1	1	
Пудра рафинадная		1	1	
Повидло или варенье		12	-	

СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ

Сдобу обыкновенную вырабатывают в виде плюшки (с двумя слоистыми лепестками), сердечка (с тремя и четырьмя лепестками), устрицы (круглой, продолговатой, спиральной, фигурной), розочки, улитки, бантика, оленьего рога, кукурузы, краба, метлы, паука, костра, дубового листика; в виде крученых изделий— плетенки, крученки, вензеля.



Спиральная устрица. Тесто сворачивают рулетом. Разрезают на кусочки, проверяют массу и укладывают на противень разрезом вниз так, чтобы наверху оказался другой разрез, напоминающий спираль.

Если при изготовлении рулета края пласта не скрепить яичной смазкой, то концы спирали при расстойке и выпечке разойдутся и изделие потеряет форму.

Необходимо хорошо приклеивать край пласта к рулету или отделять от срезанного куса конец спирали и подкладывать его под изделие при укладке на противень.

Продолговатая устрица. Рулет из теста приготавливают, как описано выше. От свернутого рулета отрезают кусочки, которые, взвесив, кладут на стол. Тонкой скалкой диаметром 1-1,5 см, держа ее руками за концы, нажимают параллельно разрезам на кусок теста. При этом верхние слои с обеих сторон поворачивают вверх, а средние и нижние – расходятся в обе стороны. Изделия приобретают форму устрицы.

УСТРИЦА

Большой кусок теста раскатать скалкой в прямоугольник толщиной .5см. Смазать сливочным маслом. Закатать тесто в рулон так, чтоб образовалось 8-10 витков наподобие рулета. Перевернуть рулет швом вниз и отрезать от него равные куски для формовки изделий



СПИРАЛЬНАЯ УСТРИЦА

Устрицу формируют в виде спиральки и конец спиральки подкладывают под середину куска



ФИГУРНАЯ УСТРИЦА

Эту устрицу формируют как спиральную, дополнительно делая надрез ножом, как при разрезе плюшки. При укладке на лист разворачивают по надрезу, получают фигурную устрицу в две, три, четыре спиральки, соединенные вместе.



Крученые изделия

Большой кусок теста раскатывают, смазывают маслом и надрезают полосами. Полосы скручивают в жгутики, из которых делают различные виды изделий.



ПЛЕТЕНКА

Из половины жгута образуют продолговатое кольцо, оставшийся конец закручивают и закрепляют на противоположном конце кольца.



ВЕНЗЕЛЬ

Оба конца жгутика закручивают обеими руками в противоположные стороны



ПЛЮШКА.

- ❑ Тесто готовят опарным способом и разделявают в виде плюшек или устриц;
- ❑ Тесто выкладывают на подпыленный мукой стол и подкатывают в равные по толщине жгуты, которые разрезают на куски массой по 57 грамм;
- ❑ Кусок раскатывают скалкой, смазывают маслом или маргарином и заворачивают в рулет;
- ❑ Сложив рулет вдвое, делают ножом один или два надреза;
- ❑ Изделия укладывают на смазанный жиром лист, оставляют для расстойки на 30 минут, за 10 минут; До выпечки смазывают яйцом и после выпечки посыпают сахарной пудрой;
- ❑ Выпекают при температуре 250-260°C



СДОБА ВЫБОРГСКАЯ

Выборгская сдоба готовится из дрожжевого опарного теста. Наиболее распространенные изделия выборгской сдобы — плюшки, устрицы, булочки, обсыпанные крошкой, батончики и штолики.

Выборгскую сдобу можно приготовить также в форме бантиков, колец, кренделей, подковок, вееров, завитушек и др.

Для приготовления обсыпной булочки тесто разделить на куски, подкатать их в круглые шарики, обмакнуть в масло, обсыпать мучной крошкой и положить на противень. После небольшой расстойки сделать посередине булочки углубление, в которое положить повидло. После выпечки посыпать булочки сахарной пудрой.



Поверхность выборгской сдобы отделать повидлом, помадой, маком, сахаром или мучной крошкой.

Для мучной крошки из муки (одна часть), сахара (одна часть) и топленого масла (0,5 части) замесить тесто и протереть его через грохот.

Изделия весом до 100 г выпекают при температуре 240—260°



СДОБА ДОНСКАЯ

Вырабатывается в виде штучных изделий массой 0,1 и 0,2 кг.

Изделиям придается следующая форма: спираль; буква В; восьмерка; переплетение с двумя свободными концами; переплетение в виде двух крючков.

Поверхность изделий глянцевая, покрытая яичной смазкой.

Тесто готовят опарным способом. Готовое тесто делят на заготовки, округляют, дают предварительную расстойку. Формуют на роликовой машине и вручную придают нужную форму. Укладывают на листы и отправляют на расстойку.

После расстойки заготовки смазывают яичной смазкой и отправляют на выпечку. Выпечка с пароувлажнением.



СДОБА ВЫБОРГСКАЯ ФИГУРНАЯ

Тесто готовится опарным способом с отсдобкой.

Отсдобка - после 50-60 мин брожения. Если мука сильная, то после отсдобки делают еще дополнительную обминку. Расстойка на листах - 60- 120 мин. За 10-15 мин до посадки в печь изделия смазывают яйцом. Некоторые изделия отделявают маком. Продолжительность выпечки в неувлажненной пекарной камере изделий массой до 0,1 кг - 13-16 мин, 0,5 кг - 18-25 мин при 200-220°C.

Готовые горячие изделия оставляют на листах до полного остывания. Некоторые изделия после остывания отделявают сахарной пудрой или помадкой

Сдобу выборгскую фигурную вырабатывают в виде птиц, животных, рыб и пр. Сдоба белгородская имеет форму лиры, подковы.





РАССТЕГАИ

Расстегай - один из видов русских печеных пирожков из несдобного дрожжевого теста с самой различной начинкой, лучше всего с рыбой, например, семгой или белугой.

Гиляровский писал: «Трактир Егорова, кроме блинов, славился рыбными расстегаями. Это круглый, во всю тарелку, пирог с начинкой из рыбного фарша с вязигой, а середина открыта, и в ней, на ломтике осетрины, лежит кусок налимьей печени. К расстегаю подавался соусник ухи бесплатно...»

К его словам можно добавить, что в открытую середину классического расстегая после выпечки наливали растопленное масло, а чаще мясной или рыбный бульон с шинкованной зеленью петрушки (для этого и подавался «соусник ухи бесплатно»).

Затем начинку из вязиги или из риса с луком и крутыми яйцами прикрывали кусочком благородной рыбы – отварной каспийской осетрины или малосольной печорской семги и «закрашивали» налимьей печенкой. Московский ресторан Семена Петровича Тарарыкина «Прага» на Арбате во времена Гиляровского особенно гордился своими расстегаями «пополам» – с начинкой из стерляди с осетриной

Расстегаи укладывались на тарелку с золотой надписью «Привет от Тарарыкина», к ним тоже подавали соусник горячей ухи бесплатно, а за деньги – давали еще и рюмочку. Сам пирожок делают небольшим, но удлинённым, придают ему форму туфельки. Часто расстегаи подают к супам: пирог с рыбой – к ухе, с мясом и грибами – к бульонам, с рисом, луком, морковью и яйцом – и к рыбным, и к мясным супам. Пирожки-расстегайки когда-то были главной достопримечательностью московской торговли вразнос. В скоромные дни их выпекали с мясом и луком, в постные – с кусочками белуги, семги и молоками. Как и полагается расстегаю, начинка была на виду и тестом не закрывалась.

Такой пирожок посыпали солью, перцем, смазывали маслом и заливали горячим бульоном – мясным или рыбным, который держали в луженых кувшинах, закутанных тряпками. Стоили такие расстегайки всего-то одну-две копейки!



Расстегаи. Состав: тесто дрожжевое - 120 г, фарш - 40 г; для смазки: яйца - 2 шт.; жир для листов - 0,2 г. Выход - 143 г.

Тесто для расстегаев готовят опарным способом, более густой консистенции, чем для печеных пирожков. Куски теста массой по 120 г формуют в виде шариков, оставляют на 5-8 мин для расстойки и раскатывают в круглую лепешку, на которую кладут мясной фарш с луком, рыбный с рисом и визигой или рисовый с грибами. Края лепешки защипывают над фаршем, оставляя середину открытой. Изделия расстаивают 20-30 мин, смазывают меланжем и выпекают при температуре 280-290 °С.

Расстегаи московские выпекают той же формы массой по 210 г с теми же фаршами. В соответствии с видом фарша после выпечки в середину расстегая кладут кусочки рыбы, шляпки маринованных грибов или нарезанные яйца. Готовые расстегаи в горячем виде смазывают сливочным маслом.

Расстегаи закусочные выпекают с теми же видами фарша, но меньшей массы (выход - 50 г).

Расстегаи с рыбным фаршем подают к ухе, с мясным - к прозрачному мясному бульону, а расстегаи с грибами - к грибному бульону или отдельно как горячую закуску.

Требования к качеству: расстегаи должны иметь блестящую светло-коричневую поверхность, форму лодочки, середина открыта, виден фарш. Мякиш хорошо пропечен, пышный.

```
<iframe width="640" height="360"  
src="//www.youtube.com/embed/Uok2MY7y_IM?fe  
ature=player_embedded" frameborder="0"  
allowfullscreen></iframe>
```

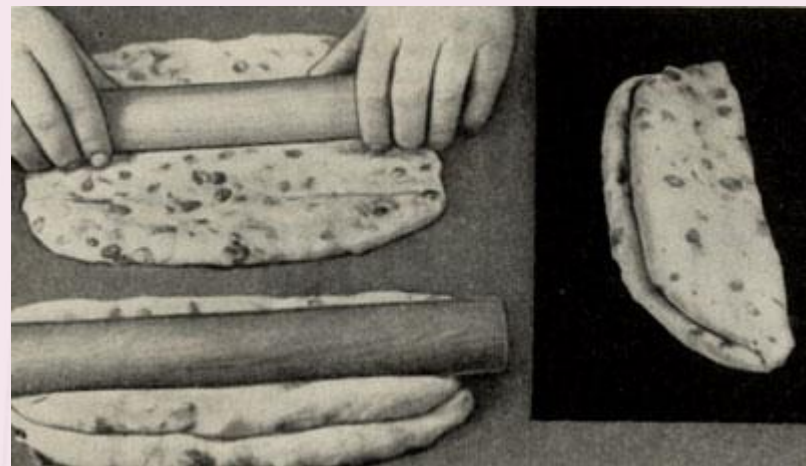


ИЗЮМНЫЕ ШТОЛИ

Приготовить дрожжевое опарное тесто, цукаты нарезать мелкими кубиками; кардамон и мускатный орех мелко растереть и добавить при замешивании теста; изюм перебрать, промыть и добавить во время обминки теста (следить за тем, чтобы не раздавить изюм, так как тесто от этого становится сероватым).

Готовое тесто подкатать в круглый шар, сформовать продолговатый батон и после пятиминутной расстойки сделать скалкой по длине батона два широких углубления, затем сложить пополам (в длину) и еще раз так же прижать скалкой. Штоллы положить на смазанный маслом противень. После полной расстойки смазать поверхность маслом и выпекать при температуре 210- 220°. После выпечки смазать изделия сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Мука 1000, сахар 200, маргарин столовый 200, изюм 300, цукаты 100, дрожжи 30, молоко 100, яйца 430, масло сливочное для смазки изделий 10, соль 5, кардамон 2, мускатный орех 1.



Чисто изюмные штоли с орехами



Изюмно-цукатные штоли с сахарной пудрой. Цукаты в тесто порезать до размеров изюминок



СЛОЕННЫЕ РОЗАНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ

Слоение теста. Слоение — это придание тесту слоистой структуры путем наложения на раскатанное тесто сливочного масла, маргарина или жировых продуктов, предназначенных для слоения теста, с последующей многократной его раскаткой. Раскатка теста осуществляется вручную или на тестораскаточной машине и сопровождается периодической отлежкой и охлаждением тестового полуфабриката.

При раскатке необходимо соблюдать следующие условия:

- пласт теста раскатывать равномерно по толщине, чтобы гарантировать правильное образование слоев;
- при раскатывании вручную не следует сильно нажимать на скалку, иначе тонкие слои жира разрушаются, жир выступит наружу, образуются бедные жиром места;
- следует стремиться к малому расходу муки на подпыл, постоянно сметать лишнюю муку с пласта теста после раскатки, так как наличие муки между слоями делает изделие слишком хрупким и сухим;
- число складываний теста при слоении должно быть оптимальным, его необходимо контролировать. Слишком малое число

складываний теста дает толстые слои жира, который при выпечке вытекает, а изделие становится твердым и сухим. Слишком большое число складываний теста дает очень тонкие слои жира, которые могут поглощаться слоями теста и пропадать;

- для резки и прокалывания теста следует употреблять только острые инструменты, иначе слои теста слипаются, замазываются в месте разреза, что приводит к неравномерному расслаиванию и искажению формы изделий.

Розанчики слоеные с повидлом представляют собой круглые изделия, посыпанные крошкой, в центре отделанные вареньем.

Слоение теста производят описанным выше способом с отлежкой его до слоения и после слоения при температуре 5...10°C.

Охлажденное готовое тесто раскатывается в пласт толщиной 6...8 мм. Из полученного пласта нарезают квадратики массой около 100 г и размером примерно 110х110 мм.

При формировании розанчиков края квадратиков загибаются правой рукой через большой палец левой руки. Всего делается 5...6 загибов. В середину розанчика после предварительной расстойки в течение 25...30 мин кладут варенье (около 10 г) и дают окончательную расстойку 20...30 мин.

Перед посадкой в печь розанчики смазывают яичной смазкой и посыпают крошкой.









ВАТРУШКА ВЕНГЕРСКАЯ



Тесто раскатайте толщиной 0,5-0,7 см, нарежьте на квадраты со стороной примерно 10 см.

Для творожной начинки протрите творог через сито. Яйца разотрите добела с сахаром, смешайте с творогом. Добавьте в творожную массу натертую на мелкой терке лимонную цедру. Взбейте белки в крепкую пену и осторожно введите в творог. Консистенция начинки должна напоминать очень густую сметану.



На середину каждого квадратика
положите начинку, соедините в
середине уголки внахлест,
«домиком».

Дайте постоять 15 мин. Выпекайте до
готовности, 15-20 мин. Готовые
ватрушки подавайте посыпанными
сахарной пудрой.



ПИРОГИ

Пироги научились печь на Руси очень давно. Ни один праздник не обходился без них. Само слово «пирог», вероятнее всего, имеет своей основой «пир». Пироги были обязательным атрибутом свадебного, новогоднего, именинного и любого другого праздничного стола. Пироги в доме – залог благополучия в семье – так считалось издавна. На следующий день после свадьбы молодая пекла пирог. Им она потчевала гостей, и те по его вкусу судили о домовитости будущей хозяйки. В день именин было принято печь пироги и рассылать их родным и близким, как своеобразное приглашение на праздник. Крестным отцу и матери обычно посылали сладкие пироги в знак особого уважения. Обязательным на именинах был пирог с капустой. Русская кухня знает массу рецептов самых различных пирогов. Они отработывались веками, передавались из поколения в поколение, тем не менее каждая хозяйка стремилась внести что-нибудь своё.

Из всех видов изделий пироги как самые распространенные занимают первое место. Даже название «ПИРОГ» происходит от древнегреческого «пир» – праздник, веселье. Каких только пирогов нет в русской кухне: открытые, закрытые, круглые, четырехугольные, низкие, высокие, с одним видом фарша и многослойные.

И сейчас пироги отличаются по рецептуре, способу приготовления теста (дрожжевое, слоеное, пресное и т.д.) начинке, форме (открытые и закрытые, маленькие и большие, круглые и квадратные).

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

- Яблоки, не очищая от кожицы, нарезают тонкими одинакового размера ломтиками, сбрызгивают соком лимона, чтобы яблоки не потемнели, пересыпают сахаром.
- Тесто раскатывают в виде овала толщиной 1 см, накалывают по всей поверхности вилкой. Подготовленные ломтики яблок аккуратно укладывают «чешуей» по поверхности теста, между дольками яблок разместить, как «искорки» ягоды брусники или клюквы. Края теста загибают, смазывают желтком, по краю овала прокладывают «веревочку», сплетенную из двух тонко раскатанных жгутиков теста, прижимают ее к овалу и также смазывают желтком. Выпекают пирог при температуре 180-200° С до готовности.
- Пирог с яблоками имеет приятный нежный кисло-сладкий вкус и аромат. Подавать к чаю.



ПИРОГ С РЫБОЙ

- Слоеное тесто раскатывают, выкладывают на противень, загибают края и ставят в нагретую до 210°C духовку на 10 минут. Масло растапливают на сковороде, обжаривают в нем лук в течении 10 минут, добавляют чайную ложку соли. Отваренную рыбу, очищенные и нарезанные кружками помидоры выкладывают на остывший пласт теста, посыпают черным перцем, покрывают обжаренным луком. Яйца и сливки с красным перцем и солью взбивают и поливают получившейся массой рыбу и помидоры. Пирог ставят в нагретую до 190°C духовку на 25 минут (начинка должна подрумяниться). Подают в горячем виде.



ПИРОГ С МЯСОМ

- Тесто готовят опарным способом. Разделяют на куски массой по 600 г (часть теста оставляют на украшения). После неполной расстойки раскатывают в пласт. Выкладывают фарш, края теста защипывают над фаршем и укладывают на кондитерский лист швом вниз. Поверхность смазывают яйцом и украшают фигурками из теста. После полной расстойки поверхность смазывают яйцом еще раз и делают проколы, чтобы при выпечке не было разрывов.



ПИРОГ С МАКОМ

Готовят дрожжевое тесто опарным или безопарным способом, после брожения раскатывают пласт толщиной 15 мм и разрезают на полосы шириной 120 мм, на середину наносят начинку. Один край смазывают меланжем и свертывают жгутом, начиная с края, не смазанного меланжем. Вывороченный жгут смазывают меланжем, разрезают на куски и укладывают на листы в форме круглого пирога, растаивают и выпекают 30-40 минут при температуре 180 – 200° С. После охлаждения пирог промачивают сиропом и глазируют помадой. Для приготовления начинки мак заливают водой и доводят до кипения. После чего воду сливают, остывший мак смешивают с сахаром, пропускают через мясорубку и смешивают с медом. Помаду готовят по основной технологии. Поверхность покрыта помадой. Мякиш хорошо пропечен, на разрезе видна прослойка мака



ПИРОГ С АБРИКОСОМ

- Замесить равномерное мягкое тесто из муки, яиц, масла и разрыхлителя, разделить его на две части (соотношение 1:2). Большую часть теста раскатать слоем толщиной 1 см и положить на смазанный, посыпанный мукой противень. На тесто выложить разрезанные на половинки абрикосы. Между плодами можно насыпать измельченные орехи. Другую часть теста дополнительно вымесить с мукой до получения более твердой консистенции, натереть на крупной терке и посыпать пирог сверху. Когда пирог испечется



РЕЦЕПТУРЫ ПИРОГОВ

Сырье	Масса, г.			
	«Невский»	«Лакомка»	«Домашний с маком»	«Московский»
мука	369		200	
сахар	94		55	
маргарин	82		75	
соль	1		2	
дрожжи	17		12	
вода	170		30	
меланж			70	
Ванильная пудра	1,5			
Меланж для смазки				3
Сироп для промочки	170	150	32	
Крем сливочный	160			



УКРАШЕНИЕ КРАЕВ ПИРОГА



Край, оформленный вилкой

Обрежьте края теста вровень с краем формы для пирога. Вилкой с четырьмя зубцами прижмите тесто к краю формы.

Пройдите по всему бордюру.



Рифленый край

Поставьте указательный палец одной руки с внешней стороны бордюра. Аккуратно обхватите его указательным и большим пальцем другой руки - у вас получится оборка.

Повторяйте то же самое вокруг всего края.

Между каждой оборкой должно оставаться 5 мм



Острый рифленый край

Поставьте указательный палец одной руки с внутренней стороны бордюра. Плотнo обхватите его указательным и большими пальцами другой руки - у вас получится желобок.

Повторяйте то же самое по всему краю пирога.

Между желобками должно оставаться 5 мм.



"Витая веревочка"

Поставьте большой палец руки под углом к краю теста. Затем захватите тесто между большим пальцем и костяшкой указательного. Поставьте большой палец в канавку, оставленную указательным пальцем. Защипните. Повторите те же действия вокруг всего пирога.

Бордюр из листьев

Приготовьте тесто для закрытого пирога. Раскатайте большой шар теста в пласт и положите его в форму. Обрежьте тесто вровень с краем формы.

Раскатайте второй шар в пласт до толщины 2 мм.

Вырежьте ножом из этого пласта теста листья. Тупой стороной ножа продавите на листьях "прожилки".

Слегка смажьте края теста водой. Прижмите листья к краю теста.



ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИРОГОВ

Признаки	Качество изделий
-----------------	-------------------------

Внешний вид (форма)	Форма продолговатая, круглая
--------------------------------	---

Консистенция фарша	Соответствует требованиям к фаршу
-------------------------------	--

Консистенция выпеченного теста	Мякиш мягкий, пористый, без «закала», при надавливании пружинит
---	--

Запах	Сдобный, приятный, кислый отсутствует
--------------	--

Цвет корочки	От золотисто-желтого до коричневатого, поверхность блестящая
---------------------	---

БУЛОЧКИ «КРЕМ-ДЕ-ПАРИЗЬЕН»



Приготовить тесто:

Смешать все сухие ингредиенты: муку, сливки(молоко), дрожжи, сахар, соль. яйцо взбить вилкой и соединить с водой и постепенно вводя в мучную смесь, замесить тесто. Добавить цедру и масло, вмесить в тесто.

Тесто получается липкое, но муку больше не добавлять.

Накрыть тесто полотенцем и поставить подходить, примерно, на 2 часа.

Приготовить крем:

Развести крахмал в молоке, добавить желтки, сахар, ваниль, цедру и поставить варить на среднем огне постоянно помешивая (готовый крем начинает булькать).

Остудить, добавить масло, слегка взбить и, добавив миндаль и сок, перемешать.

Разделка:

Обмять подошедшее тесто, рабочую поверхность припылить мукой и разделить тесто на 15 кусочков.

Раскатать каждый кусочек овалом 12-15 см.

Выложить крем ближе к одному краю, отступив от края 3 см.



2. Закрывать крем тестом и хорошо залепить края.



3. Оставшийся край теста нарезать полосками и свернуть булочку.



Поместить булочки на противень, застеленный пекарской бумагой, и поставить на расстойку на 30 мин.

Смазать желтком и выпекать в прогретой до 180 гр. С духовке 15 минут до золотистого цвета.

Готовые булочки накрыть полотенцем и, дав поостыть 10-15 минут, посыпать сахарной пудрой.

ПРИМЕЧАНИЕ. Можно приготовить и шоколадные "парижанки", заменив в тесте 2-3 ст. л. муки на какао-порошок.

В этом случае в крем лучше добавить шоколад вместо масла.



КРЕНДЕЛИ

Крендели изготавливают из теста без сахара, с сахаром и с большим количеством сдобы.

Тесто может быть дрожжевым и бездрожжевым.

Что касается изготовления, то крендели могут быть выпеченными, заварными и жареными во фритюре. Оформление кренделей самое разнообразное: с сахаром, маком, корицей и сахаром, тмином, солью, орехами. Крендели для торжественных случаев украшают цветами, фигурами и различными элементами пекарской скульптуры.



сырье	Масса, г.			
	Крендель сахарный	крендель русский	Крендель сдобный	Крендель творожный
мука	1000	793	394	375
маргарин	200	240	92	150
сахар	250	47	67	60
меланж	160	63	55	80
дрожжи		8	15	
молоко			134	
соль		11	3	
масло растительное		3	3	30
вода		350		
шафран		1		1
орехи	200	1		1
корица		2		
ванилин		3		1
Выход		1000г	10 шт по 50г	560

РЕЦЕПТУРА КРЕНДЕЛЕЙ

КРЕНДЕЛЬ РИЖСКИЙ

"Рижский" крендель

1 кг муки 1с., 40г дрожжей , 10г соли, 230г сахара, 180г сливочного масла, 200г жирного молока, 200г яиц (160 в тесто, 40 на смазку), 0.1г ванилина, 300г изюма, вода. 20г сахарной пудры на отделку после выпечки, 20г миндаля на отделку перед выпечкой. Крендели весом 500г или 1 кг. Опарное тесто (опара 4 часа, тесто 2 часа брожения). Расстойка 1.5 часа. Выпечка: крендели весом 500г пекут 23-27мин при 190С. Крендели весом 1кг пекут 27-32мин при 190С.







Крендель с колосьями, каравай с колосьями в прошлом имели специальное назначение. Их выпекали к такому замечательному событию в сельской жизни, как окончание уборочной страды. Во все времена человек добывал свой хлеб в поте лица. Вырастить и убрать с поля урожай - это самое важное и значительное событие в жизни хлебопашца, потому и выпеченное изделие не просто хлеб, но - гимн хлебу, гимн человеческой жизни



КРЕНДЕЛЬ С КОЛОСЬЯМИ

Замесить довольно крутое тесто поставить в теплое место для брожения, дважды сделать обминку. После второй обминки, когда тесто вновь поднимется, раскатать из него жгут, завернуть из него крендель, положить на смазанный маслом противень, оставить для расстойки. Из тертого теста приготовить колоски и после расстойки кренделя и смазывания его поверхности желтком с добавлением щепотки сахара украсить крендель колосьями, которые смазать только белком. Выпекать крендель при температуре 240 *С. Готовое изделие имеет контрастную колеровку: на ярко коричневом кренделе золотистые колоски. Секрет получения такого не только в том, что яркий коричневый цвет обеспечен использованием в качестве смазки желтка с небольшой добавкой сахара, а нежный оттенок светло-золотистых колосков - смазыванием одним белком. Главное же в том, что различна природа теста. Тесто для кренделя дрожжевое, сдобное, а для колосьев - терт дрожжей, без сахара.



КРЕНДЕЛИ СДОБНЫЕ К ЧАЮ

В теплом молоке размешать сахар, дрожжи и оставить массу бродить. К закваске добавить яичные желтки, муку, смешав ее с солью, масло или маргарин и замесить достаточно крутое тесто, которое оставить на расстойку. Раскатать его на посыпанной мукой разделочной доске, нарезать на небольшие куски, которые раскатать в длинные жгуты, и сформовать из них крендели. Переложить их на слегка смазанный маслом противень, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке.



СДОБНЫЙ КРЕНДЕЛЬ

Молоко, сахарный песок, яйца, масло и дрожжи хорошо смешать и оставить на ночь. Утром всыпать просеянную пшеничную муку, положить соль и замесить тесто. Выложить его в смазанную маслом форму и оставить в теплом месте. Через 30-40 минут поставить в духовой шкаф на слабый огонь на 25 минут, а затем, увеличив нагрев, выпекать до готовности.



ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КРЕНДЕЛЕЙ

Признаки	Качество изделий
Внешний вид (форма)	Форма продолговатая, круглая
Консистенция фарша	Соответствует требованиям к фаршу
Цвет корочки	От золотисто-желтого до коричневатого, поверхность блестящая
Консистенция выпеченного теста	Мякиш мягкий, пористый, без «закала», при надавливании пружинит
Запах	Сдобный, приятный, кислый отсутствует

КУЛЕБЯКИ

Кулебяка – пирог с начинкой, блюдо традиционной русской кухни. Впервые упоминается еще в 12 веке. Изначально готовилась на основе дрожжевого теста, сейчас все чаще пресная закваска. Название происходит от слова «кулебячить», то есть «мять руками».

Ни один праздник у наших предков не обходился без **кулебяки**, она обязательно присутствовала на Рождественском столе, а позже и на Новомоднем. Оформляют кулебяку не всегда в виде продолговатого пирога. Если, к примеру, кулебяка с картофелем и свиной, можно пирогу придать форму поросенка. Здесь нужно помнить, что: уши и пяточок, чтобы лучше сохранил свою форму, делают из более крутого теста. Глаза можно сделать из изюминок или горошин перца.



КУЛЕБЯКА НА ЧЕТЫРЕ УГЛА



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

ИСТОРИЯ ХЛЕБА

Гимн хлебу

По мнению археологов, первый хлеб был приготовлен из желудей. Впервые злаки были использованы в пищу около 15000 лет до нашей эры в Средней Азии. Возможно, во время охоты или прогулки были найдены семена пшеницы. Вскоре люди начали строить свои жилища около пшеничных полей, научились смешивать протертые семена с водой, а затем запекать получившуюся смесь на плоских горячих камнях. Около 1000 лет до нашей эры люди стали использовать углекислый калий и прокисшее молоко для изготовления первого хлеба.

Хлебопроизводство опиралось на ручной, мануфактурный труд до начала 1900 годов. В 1908 году в Мильбурне этот процесс был впервые механизирован с помощью техники.

Теперь вернемся в Россию. На Руси основным видом хлеба был кисловатый черный хлеб. Пекли также ситный (муку просеивали через сито) и белый из крупчатки. Но простой люд, вряд ли, мог себе позволить даже на праздник отведать Боярского хлеба. Хлеб очень ценился. Поэтому и к пекарям было уважительное отношение. В некоторых странах они даже освобождались от налогов. В неурожайные годы хлеб был на вес золота, в муку подмешивались всевозможные овощные добавки. В 1638 г. Согласно переписи в Москве было 2367 ремесленников, из них: 52 хлебные пекари, 43 пекли пряники, 7 - блины, 12 пекли ситный хлеб. В то время в Москве было много пекарен, называемых хлебными избами. В конце XIX - начале XX в России были популярны крендели, бублики, баранки, калачи, плетенки.

РУССКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ХЛЕБ

В армянской деревне, выстроенной в горах на берегу реки, вместо обеда съел я проклятый чурек, армянский хлеб, испеченный в виде лепешки пополам с золой, о которой так тужили турецкие пленники в Дарьяльском ущелье. Дорого бы я дал за кусок русского черного хлеба, который был им так противен, - А.С.Пушкин.

Черный хлеб- русский национальный хлеб, душа российского хлебопечения. По мнению, В. Тохлебкина черный хлеб оказал прямое влияние на историю развития Древней Руси. Связано это с тем, что по западному (католическому) обычаю нужно было питаться пресным белым хлебом, но русский люд привык к квасному (кислому) черному хлебу, и когда в IX католическая церковь стала давить на Русь, православная Византия поддержала её в этом вопросе. Этим, возможно, предопределив путь, по которому начала развиваться Русь.

Тот черный хлеб, который ели наши предки, отличается от сортов черного хлеба, которые производят сейчас тем, что приготовлен он был на закваске, остатках старого



РЖАНОЙ — ЗНАЧИТ ЛУЧШИЙ.

- Оказывается, не все хлеба одинаково полезны. По мнению диетологов, не стоит злоупотреблять тем хлебом, который «вырос» не в твоём регионе.
- Многие тысячелетия хлеб является для людей основным продуктом питания. Первое, что подается на стол, когда гость приходит в ресторан, это корзинка со свежим нарезанным хлебом или булочками. Подача ароматного свежеспеченного хлеба в достаточном ассортименте, его оформление и вкус всегда положительно влияют на имидж заведения, повышая его статус и конкурентоспособность. Кроме того, хлеб часто становится дополнительным источником дохода для предприятия. Это последний продукт в ресторане, на котором нужно экономить. По мнению специалистов, даже в самом демократичном ресторане следует подавать не менее 5-7 видов хлеба
- Поистине интересна история появления бородинского хлеба. После битвы на Бородинском поле вдова погибшего генерала Тучкова основала Спасо-Бородинский женский монастырь. Хлебопечение одно из традиционных занятий при монастырях. Служительницы Бородинского монастыря изобрели новый сорт ржано-пшеничного хлеба, долго не черствеющего, заварного, который впоследствии назвали бородинским. Паломники, посещающие монастырь, приобретали этот хлеб, распространяя его по всей земле русской. многовековые традиции

В 14 - 15 веке на Руси существовало множество видов ржаного хлеба. Заварной, бородинский, красносельский - эти рецепты известны и в наши дни, а ведь пришли они к нам именно из тех далеких времен.

Россия всегда была великой державой, и ее приверженность к черному кислому хлебу приходилось уважать всему миру. Так, во время раскола церкви на две ветви - восточную и христианскую и католическую, римский папа ввел запрет на употребление черного кислого хлеба. Для России же этот продукт был национальным символом. И Россия дала согласие сотрудничать лишь с теми странами, которые выступили против этого запрета.



Ржаной хлеб является очень сытным, и, при этом, полезным для здоровья. Ржаная мука снижает уровень холестерина и сахара в крови, а сочетание клетчатки и закваски позволяет создать в организме полезную микрофлору.

Ржаной хлеб требует правильного подхода и при изготовлении, и при хранении. Важно, чтобы мякиш такого хлеба был качественно пропечен. В противном случае закваска продолжает свою активность, и такой хлеб долго не хранится - покрывается плесенью. К тому же продолжение активных процессов в структуре хлеба вредно для человеческого организма, есть такой хлеб даже опасно. Если же ржаной хлеб приготовлен правильно, он будет радовать потребителей своим вкусом и ароматом.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРАЗДНИЧНОГО ХЛЕБА.



ХЛЕБ СЛАДКИЙ

ЗАВИТОК С АБРИКОСАМИ И ОРЕХАМИ ТЕКАН





Sonulya | Завитки с Абрикосами и Орехами



ХЛЕБ ВИТОЙ И ПЛЕТЕННЫЙ

ПЛЕТЕНКА С ЯБЛОКАМИ





ХЛЕБ ОБРЯДОВЫЙ. КУЛИЧИ.



Кулич – хлебный символ Пасхи, незаменимый атрибут светлого христианского праздника. Выпечка кулича и его освящение в церкви – один из самых древних христианских обычаев, сохранившийся и до наших дней.

Интересно отметить, что на самом деле кулич появился гораздо раньше появления самого христианства. В Ветхом Завете нет упоминаний ни о куличе, ни об обрядах, с ним связанных. Все это потому, что история кулича берет свое начало с языческих времен.

У многих народов существовал обычай – печь весной хлеб, и приносить его в жертву земле. Ритуал был посвящен богам плодородия. Это еще раз говорит о том, что хлеб был основой основ во все времена. Он символизировал благополучие, здоровье и саму жизнь.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ И ПИЦЦА



Тресную лепешку фокаччу придумали в Генуи еще в средние века и, как бывает с блюдами народной кухни, не от хорошей жизни. Климат Генуи очень влажный, поэтому эта лепешка очень долго остается свежей. Ее всегда можно разогреть и она будет вкусной. Начинка у этого хлеба очень простая: оливковое масло и крупная морская соль. Еще можно добавить розмарина и оливок.



Для этого блюда понадобится: 1 кг муки, 35 грамм свежих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 3 чайные ложки соли, 600 мл теплой воды, оливковое масло, розмарин, помидоры черри.

Размельчить дрожжи, засыпать их одной столовой ложкой сахара и налить немного теплой воды, чтобы они у нас чуть-чуть подошли. Дрожжи, которые уже чуть-чуть запузырились, я вылить в миску, добавить 3 чайные ложки соли и воду. После этого добавить муку и замешать тесто, которое будет собираться в шар. Если тесто получается очень липкое, то можно добавить несколько ложек оливкового масла. Тесто переложить в миску, полить оливковым маслом, накрыть полотенцем и оставить минут на 30 подходить.



Можно сделать фокаччу с розмарином или с помидорами. Пласт выложить на противень, смазанный оливковым маслом. Теперь его нужно посыпать крупной морской солью и сделать в тесте с помощью пальца дырочки. Половину теста посыпать веточками розмарина, а половину украсить помидорами черри. Чтобы фокачча не подгорела, нужно сделать следующее: взять банку, добавить туда столовую ложку оливкового масла и столько же воды. Все это взбить слегка и полить фокаччу. После того, как фокачча подготовлена, необходимо убрать ее в духовку.

Через 10 минут нужно начинать смотреть за фокаччей, если масло не все впиталось, то нужно подержать ее еще минут 5. Главное - не передержать ее в духовке и не пересушить.

Вытащив фокаччу из духовки, сбрызните ее еще оливковым маслом и посыпьте крупной морской солью. Соль здесь не будет лишней.

Фокачча была придумана для климата итальянской Генуи, но она прекрасно адаптируется и для нашего климата тоже. Ее всегда можно приготовить на простой домашней кухне. И в этом вся соль!



ПИЦЦА





БАТОН С ОЛИВКАМИ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ



125 г грецких орехов
1 пакет (7 г) легкорастворимых
дрожжей
1 ч.л. соли
1 ч.л. сахара
1\2 ч.л. свежемолотого перца
675 г муки (+\ - зависит от
качества муки)
3 ст.л. оливкового масла
350 мл воды
115 г маслин



Крупно порубить орехи и поджарить их на сухой сковороде изредка помешивая на среднем огне



Смешать в миске дрожжи, соль, сахар, перец и 300 г муки

Поставить сотейник на маленький огонь и нагреть в нем воду и оливковое масло. (Температура - пальчик спокойно терпит

Добавить теплую воду в смесь из муки и перемешать. Добавить еще 300 г муки и замесить тесто на столе. При замесе добавить еще 75 г муки. Вымешивать до эластичности и гладкости. Скатать тесто в шар. Накройте полотенцем и дайте постоять минут 10..... P.S. Тесто достаточно плотное, упругое, я бы даже не стала добавлять последние 75 г муки. Посмотрите по консистенции сами, ориентируясь на свою муку.





Порезать маслины



Раскатать тесто в прямоугольник 45*30, присыпав скалку и стол мукой (совсем чуть-чуть)



Выложить орехи и оливки. И скатать рулетом, начиная с узкой стороны. Бока закрыть, подвернув немного вниз



Сделать поперечные надрезы ножом сверху батона, глубиной не больше 3 мм. Переложите его на смазанный маслом противень и поставить в теплое место подниматься. Минут на 15-20



Нагреть духовку до 200 градусов и уже в разогретую духовку вернуть его и печь около 35-40 минут. Достать, накрыть его полотенцем и дать остыть

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВИДА МУКИ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ХЛЕБ:
РЖАНОЙ, ПШЕНИЧНЫЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ, ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ.

Ассортимент хлебобулочных изделий (I)

Хлеб

По виду и сорту муки



Ржаной



Ржано-пшеничный



Пшеничный

По рецептуре (виды)

Простые

Улучшенные

Сдобные

По способу выпечки



Формовой



Половой

Ассортимент хлебобулочных изделий (II)

Хлебобулочные изделия

По форме



Булки



Батоны



Халы



Гребешки



Булочки



Розанчики



Другие:
рожки, сайки, калачи,
ситники, рогаляки

Национальные сорта хлеба:

- лаваш
- матнакаш
- мазаури
- шоти
- другие

Диетические хлебные изделия



- с отрубями
- ахлорный
- обдирный
- бессолевой
- зерновой
- с камышом
- с морской капустой
- другие

ПЛЕТЕНКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.

- ❑ Мука- 500г, молоко-250г,
- ❑ дрожжи прессованные- 42,
- ❑ сахар- 75,
- ❑ масло или маргарин- 80,
- ❑ яйца- 2шт., соль- 3г, желтки для смазки
- ❑ миндаль и крупнокристаллический сах для посыпки.
- ❑ Выход: 1 шт.

- ❑ Готовое дрожжевое опарное тесто разделить на 3 равные части. Раскатать в длинные жгуты и каждый подпылить мукой, чтобы их можно было лучше переплести между собой. Из жгутов сплести ровную косу. Изделие положить на лист, смазанный жиром и выстланный бумагой. Оставляют для расстойки. перед выпечкой изделия смазывают взбитым желтком, посыпают рубленым миндалем и крупным сахаром и выпекают при температуре 200 С до золотистого цвета.



www.magic-cook.com

"РЖАНОЙ ХЛЕБ С ЦЕЛЬНЫМ ЗЕРНОМ И СЕМЕНАМИ"



ХЛЕБ РЖАНОЙ

Ржаным хлебом называют совокупность сортов чёрного хлеба, которые выпекаются из разрыхленного теста, сделанного на основе ржаной муки.

Состав ржаной муки имеет множество полезных свойств. Поэтому все виды ржаного хлеба представляют собой настоящий «коктейль» из минеральных солей, макро и микроэлементов, витаминов, углеводов и клетчатки. Кроме этого ржаная мука богата необходимой для организма кислотой – лизином, являющейся основой для строительства белковых клеток в человеческом теле.

Наряду с этим состав ржаного хлеба изобилует витаминами Е, РР, А, а также витаминами группы В. Также в нем содержится в полтора раза больше железа, чем в пшеничном хлебе и на 50% больше магния и калия. Более того, рожь богата ценнейшим веществом – клетчаткой.

Кроме этого, ржаной хлеб выпекают без использования дрожжей – на густой закваске. Поэтому регулярное употребление этого продукта оказывается существенную помощь в борьбе с повышенным уровнем холестерина и плохим обменом веществ.

ЗАКВАСКА

Термин закваска означает тесто, всегда содержащее не только дрожжи, а и подкисляющие тесто бактерии. Дрожжи в закваске поднимают тесто, выделяют углекислый газ. А бактерии в закваске выделяют главным образом молочную кислоту.

Классический способ приготовления теста на закваске использует только закваску. Прессованные хлебопекарные дрожжи в тесто не добавляются.

Накопление кислоты и брожение теста происходят в закваске одновременно, благодаря микроорганизмам, а именно молочнокислым бактериям и дрожжам. Пекарь управляет процессом создания теста на закваске, выбирая нужную ему консистенцию теста, температуру теста и время брожения теста.

В тесте с повышенным содержанием ржаной муки накопление в нем кислоты помогает улучшить как набухание теста, так и его поведение во время выпечки.

Ведение теста с закваской требует аккуратности и чистоты в работе. И опыт.

Микроорганизмы заквасок

Причиной брожения в закваске являются самые разнообразные микробы, живущие в муке и в окружающей среде.

Нежелательные микробы

Кишечные бактерии, бактерии производящие масляную кислоту с запахом прогорклого жира, плесень и гнилостные бактерии в закваске всегда означают, что в ведении закваски были допущены ошибки.

Полезные микроорганизмы

Правильная закваска содержит две группы микроорганизмов

- заквасочные дрожжи
- молочнокислые бактерии



Дрожжи в закваске

В закваске живут самые разнообразные биологические виды дрожжей. Они отличаются друг от друга формой клеток и разной способностью сбраживать разные виды сахара. Они не те дрожжи, которые мы покупаем прессованными в пачках. Заквасочные дрожжевые клетки других размеров и они не угнетаются кислотой в тесте, а наоборот, кислота их стимулирует.

Заквасочные дрожжи прекрасно размножаются и при $\text{pH} = 3.0-3.5$ и при кислотности 14-16 градусов, предпочитают температуру 25-28С, т.е. прохладнее, чем хлебопекарные дрожжи. Более того, относительно прохладная температура в 32-34С их сильно угнетает. Поэтому закваски не ведут в тепле выше 30С. Заквасочные дрожжи более спиртоустойчивы, чем хлебопекарные. А вот подъемная сила у них такая же как у прессованных дрожжей.

Способы ведения теста и управления его кислотностью влияют на состояние дрожжей в закваске. Кроме чисто заквасочных дрожжей, хорошо переносящих кислоту и производящих много газа, в заквасках встречаются мелкие количества примесей хлебопекарных дрожжей *S. cerevisiae* и ароматических дрожжей, отвечающих за аромат и вкус хлеба.

Бактерии в закваске

Хорошая закваска в первую очередь содержит бактерии, производящие молочную кислоту. Они также производят уксусную кислоту, но в минимальных количествах.

Среди них различают бактерии, которые превращают сахар в молочную кислоту (*Lactobacillus plantarum*) - гомоферментативные.

И бактерии, которые превращают сахар в молочную кислоту, уксус, углекислый газ и алкоголь (*Lactobacillus brevis*) - гетероферментативные бактерии.

Образование кислоты

Оптимальное ведение заквасок влияет на производство бактериями молочной кислоты и уксуса. В созревшей закваске стремятся получить их в пропорции 75:25 или 80:20.

Чрезмерное количество уксуса в закваске даст неприятно кислый хлеб с грубо уксусной кислинкой. А чрезмерное количество молочной кислоты в пропорции даст хлеб с тусклым неинтересным вкусом, пресный и бесцветный. Таким образом пропорции кислот в тесте существенно влияют на качество хлеба.

Молочная кислота образуется главным образом в теплом мягком тесте с влажностью 80-100% и температурой 30-35С.

Уксусная кислота образуется главным образом в крутом холодном тесте с влажностью 50-80% и температурой 20-25С.

Кислота в тесте влияет на структуру его клейковины. В зависимости от качества муки, кислота в тесте может сделать его слишком тугим и хлеб - несколько жестким.



РЖАНОЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ



Для опары:

~ 80 г закваски (из холодильника)

300 г ржаной муки

500 мл теплой воды

Все хорошо перемешать, чтобы не было комочков (можно миксером), накрыть крышкой или пленкой, оставить при комнатной температуре на 8-12 часов (зависит от закваски и температуры помещения).

Момент готовности опары можно определить так: она должна пузыриться, достичь высшей точки подъема и начать опускаться. В этот момент отложить в баночку 3-4 ст.л (~80 г) закваски на хранение. На оставшейся опаре (800 г) замесить тесто.



Для теста:

300 г ржаной муки

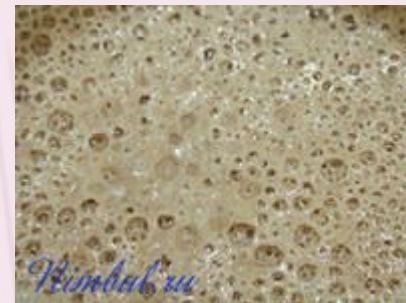
400 г пшеничной муки

26-28 г соли (столовая ложка с верхом)

20 г сахара (ст. л. без верха)

320-350 мл теплой воды

По 2 горсти подсолнечных и тыквенных семечек, семени льна и кунжута



Все ингредиенты перемешать, замесить густое, но не очень крутое, тесто. Вымешивать около 10 мин. при помощи аппарата для замеса теста на средней или миксером со спиральными насадками на максимальной скорости.

Тесто очень липкое, поэтому при помощи влажного шпателя собрать тесто со стенок миски и разгладить поверхность, придавая ей шарообразную форму. Накрыть миску пленкой, крышкой или влажным полотенцем и дать тесту отдохнуть около 10 мин.

Тесто лучше разделять руками, смоченными в воде. Сформованные буханки выложить на покрытый бумагой для выпечки противень, посыпать мукой крупного помола (кукурузной мукой, овсяными хлопьями, любыми семенами...), накрыть пленкой и полотенцем и оставить для расстойки приблизительно на 1,5 часа. За это время размер буханок увеличивается практически в два раза. Надрезать хлебным ножом, сбрызнуть водой и выпекать в разогретой до 220° духовке на среднюю полку на 15 мин. На дно духовки заранее поставить посуду с горячей водой, в течение первых 15 мин. несколько раз сбрызнуть стенки духовки водой из пульверизатора. Потом уменьшить температуру до 200° и выпекать хлеб до готовности еще 40 мин.



РЖАНОЙ ХЛЕБ «СОВИТАЛ»



Мука пшеничная - 200 гр

Мука ржаная - 50 гр

Смесь Совитал - 150 гр

Паниф арин - 2 ч.л

Закваска Аграм - 3 ч.л

Дрожжи - 2 ч.л

Соль - 1 ч.л

Сахар - 1 ст.л

Вода - 270 мл

СОВИТАЛ МИКС - готовая смесь для быстрого приготовления ржано-пшеничного хлеба с добавлением семян льна, кунжута, подсолнечника и др.

Состав: Ржаная мука, пшеничная мука, пшеничная клейковина, семена подсолнечника, льна, кунжута, солодовые экстракты, мука пшеничная набухающая, ферменты, овсяные хлопья, соль.

Преимущества: быстрое и простое приготовление теста для хлеба и булочек из ржаной и пшеничной муки крупного помола. Получение изделий с высокой пищевой ценностью и длительной свежестью, прекрасным вкусом и запахом.

Панифарин (пшеничная клейковина, натуральные ферменты) наиболее популярный улучшитель для всех видов ржаного, пшеничного и смешанного хлеба, компенсирует недостаток клейковины в муке.

Панифарин значительно повышает качественные показатели хлебобулочных изделий. **Панифарин** повышает эластичность теста, увеличивает объемность и пористость хлеба, продлевает свежесть. Выпечка с **Панифарином** получается воздушной по структуре, уменьшается крошковатость хлеба.

На порцию пшеничного хлеба **Панифарин** используют от 1-3 ч.л., для ржано-пшеничного и цельнозернового хлеба

Панифарин добавляют 3-5 ч.л

Состав: сухая клейковина, амилалитические ферменты



Сухая закваска Аграм подходит для выпечки хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки.

Позволяет отказаться от сложного и длительного процесса выведения ржаных заквасок и перейти на быстрое приготовление теста с брожением его после замеса не более 30 мин. Улучшает вкус и аромат, повышает эластичность мякиша.

Добавлять 2-5 ч.л. на порцию.

Состав: Мука пшеничная набухающая, кальций, лимонная кислота.



Технология приготовления.

Соедините муку, сухие дрожжи и сухую смесь для выпечки хлеба Совитал, панифарин и закваску, (если Вы используете прессованные дрожжи, то разведите их в небольшом количестве теплой воды) соль и теплую воду. Мешайте тесто миксером сначала на 2 скорости около 5 минут, затем на 1 скорости 10-15 минут. В конце замеса можно добавить сухофрукты, орехи и семечки.

Поставьте тесто в теплое место для брожения на 30-40 минут. После того, как тесто увеличится в двое, обомните тесто.

Сформируйте батоны

Загладьте их водой. По желанию можно обвалять в зерновой смеси или посыпать хлопьями "Геркулес".

Сформованные тестовые заготовки уложить на листы или в формы и оставить в теплом месте для расстойки. Продолжительность расстойки 40-50 минут.

Разогреть духовку до 220 С, поместить заготовки внутрь. Для получения хрустящей корки, поставьте в духовку емкость с горячей водой.

Продолжительность выпечки приблизительно 30-40 минут

ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ НА СОЛОДЕ

Ингредиенты:

Мука пшеничная	300 г
мука ржаная	200 г
вода	330 мл
соль	1.5 ч. л.
сахар	1 ст. л.
солод	2 ст. л.
дрожжи быстродействующие	
1.5 ч. л	

В чашу комбайна в теплую воду загружаем все ингредиенты: сахар, дрожжи, соль, муку, солод. Можно по вкусу добавить специи. В основном используют тмин, кориандр, льняное семя.

Включить среднюю скорость и следить за тем, чтобы консистенция теста была не липкой, а крутилась мягким шаром (при необходимости добавить ложку-другую муки)



После замеса дать тесту
максимально подойти.



Достать тесто на смазанный маслом
стол, обмять, сформовать круглый
или продолговатый батон, обсыпать
мукой (или тмином... кунжутом).
Выложить на противень.



Сделать насечки лезвием, накрыть полотенцем, дать подойти еще раз (20-30 минут). Включить тем временем духовку для разогрева до $+200$.



Подошедший хлеб выпекаем 40-45 минут. Через 15 минут выпечки температуру в духовке уменьшить до 180 градусов



Готовый хлеб немедленно вынимаем из духовки,
выкладываем на решетку, даем остыть под полотенцем



Солод ржаной ферментированный, является натуральным, экологически чистым пищевым продуктом.

Солод — пророщенное, подсушенное и размолотое зерно. Для приготовления красного ржаного солода перед подсушиванием производится еще томление или ферментация.

Сырьем для производства солода служат главным образом рожь и ячмень, но также используются просо, овес и зерно других культур.

Различают два вида солода: **солод белый** — ферментативно активный и **солод красный**, ферментативно неактивный. Белый преимущественно производится из ячменя, а красный — из ржи.

СОЛОД используется при выпечке различных сортов ржаного хлеба (заварной, бородинский, любительский) и некоторых сортов пшеничного хлеба.

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

-  ~~Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой и тщательно вымешивают, чтобы оно стало снова гладким, эластичным.~~
-  Прямоугольную форму длиной 28см смазывают жиром и выкладывают в нее тесто. Оставляют для расстойки на 45 минут. Перед выпечкой поверхность прокалывают вилкой в нескольких местах и выпекают при температуре 180 градусов в течение 45 минут.

БАТОН ИЗ ХЛЕБНОГО ТЕСТА

- ❑ Изделия после формовки отделяют:
- ❑ наносят надрезы по поверхности перед выпечкой, а после выпечки посыпают сахарной пудрой.



СМЕШАННЫЙ ХЛЕБ С ПРЯННОСТЯМИ

- Два вида муки: пшеничную и ржаную смешивают, добавляют пряности и всыпают в дежу. Добавляют дрожжи, мёд, растворенные в небольшом количестве воды, и перемешивают с частью муки. Накрывают и оставляют на 20 минут для брожения. Затем добавляют соль и замешивают тесто. Ставят тесто в тёплое место на 1 час для брожения.
- Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, тщательно вымешивают, чтобы оно стало гладким и эластичным. Придают форму продолговатой буханки, выкладывают на противень, смазывают поверхность молоком. Сверху посыпают семенами кориандра и слегка вдавливают их в хлеб. Оставляют на расстойку в расстоечную камеру при температуре 32 градуса, влажность воздуха у камеры 85 % 40 минут. После полной расстойки выпекают при температуре 200 градусов в течение 15 минут, а затем при температуре 160 градусов до готовности.



ПОДКАТКА ТЕСТА ДЛЯ ХЛЕБА



ФОРМОВКА ХЛЕБА



КРЕСТЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

-  Готовят из пшеничной и обойной муки. Тесто готовят опарным способом, куда добавляют пшеничные ростки, тщательно вымешивают тесто, оставляют на 1 час для брожения. Готовое тесто еще раз перемесить и сформовать круглые булки весом по килограмму.
-  Подготовить температурный режим и выпекать на поду в течение 2 часов. После выпечки поверхность изделия сбрызгнуть водой и прикрыть салфеткой.

ВЫПЕЧКА ПОДОВОГО ХЛЕБА



Требования к качеству хлебобулочных изделий

1. Органолептические показатели

- **Форма** (для подового)

- овальная, круглая;
- без напывов, выпывов;
- со слегка выпуклой коркой



- **Поверхность**

- гладкая;
- без крупных трещин;
- без надрывов, пузырей и загрязнений



- **Корка**

- от золотисто-желтого до светло-коричневого;
- для ржаного: от коричневого до темно-коричневого;
- толщина корки не более 3–4 мм;
- без разрывов и трещин



- **Мякиш**

- хорошо пропеченный;
- не липкий, не влажный на ощупь;
- эластичный;
- пористость равномерная



- **Вкус и запах**

- должен соответствовать виду изделия, без посторонних

2. Физико-химические показатели

- **Влажность** — 34–51 %

- **Кислотность** — ржаного 11–12° Неймана
— пшеничного и слобы 2–5° Неймана

- **Пористость:** $\frac{\text{объем пор мякиша}}{\text{объем мякиша}} = 45–51 \%$

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

- Свежеиспеченный хлеб имеет приятный, сильно выраженный вкус и аромат, хрустящую корочку, эластичный, хорошо сжимаемый мякиш, не крошащийся при разрезании. Через некоторое время хлеб утрачивает аромат, корочка теряет хрупкость, а мякиш - эластичность, происходит черствение хлеба. При этом параллельно и независимо идут два процесса: потеря влаги (усыхание) и черствение - физико-химические превращения веществ, образующих мякиш. Чтобы длительно сохранять свежесть хлеба, необходимо тормозить данные процессы.
- В процессе остывания хлеба происходит перераспределение влаги в нем; часть теряется в окружающую среду, а влажность корки, слоев, лежащих под ней и в центре изделия, выравнивается. В результате влагообмена внутри изделия и с внешней средой масса изделия уменьшается на 2-4% по сравнению с массой горячего хлеба.

ПОРЦИОНИРОВАНИЕ, СЕРВИРОВКА И ВАРИАНТЫ ОФОРМЛЕНИЯ ПРОСТЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ХЛЕБА.



КАРТОФЕЛЬНАЯ БОЛЕЗНЬ ХЛЕБА

- ❑ ~~Картофельная болезнь~~ — наиболее распространенное заболевание хлеба. Возбудителем ее являются спорообразующие бактерии, относящиеся к подвиду *Bac. subtilis* (картофельная палочка), которые распространены в почве, воздухе, растениях.
- ❑ Анализ муки на выявление заболевания проводят на мукомольных заводах. Результаты исследования муки записывают в специальный журнал и в удостоверение о качестве с указанием результатов проверки муки на зараженность картофельной палочкой в следующей формулировке:
 - ❑ не выявлена зараженность картофельной палочкой через 24 ч;
 - ❑ выявлена зараженность картофельной палочкой через 24 ч;
 - ❑ выявлена зараженность картофельной палочкой через 36 ч.

ДЕФЕКТЫ ХЛЕБА, ВЫЗВАННЫЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ ВЫПЕЧКОЙ

- ❑ Увеличенная продолжительность выпечки может привести к получению хлеба с чрезмерно толстой и темноокрашенной (горелой) коркой. При недостаточной продолжительности выпечки хлеб получается с заминающимся и влажноватым на ощупь («сыропеклым») мякишем.
- ❑ Слишком высокая температура выпечки может привести к получению хлеба либо с очень толстой и темноокрашенной коркой, либо с нормальной коркой, но недостаточно пропеченным, с заминающимся мякишем.
- ❑ Низкая температура выпечки является причиной получения хлеба с непропеченным мякишем и бледноокрашенной коркой. Подовые изделия при этом могут быть излишне расплывчатыми.
- ❑ Недостаточное увлажнение в первой фазе выпечки может привести к получению хлеба с матовой коркой, имеющей подрывы и трещины.
- ❑ Если капли воды попадают на поверхность тестовой заготовки, то это может быть причиной образования темноокрашенных пятен, а иногда и вздутий на поверхности корки.



ДЕФЕКТЫ ХЛЕБА, ВЫЗВАННЫЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ РАЗДЕЛКОЙ ТЕСТА

- ❑ С целью избежания дефектов хлеба, вызванных неправильной разделкой теста, прежде всего необходимо правильно подбирать оборудование для выполнения различных операций этапа разделки теста.
- ❑ Использование тестоделителя с поршневым нагнетанием при делении теста для формового хлеба обуславливает получение изделий с неравномерной пористостью и грубой неровной коркой.
- ❑ Применение делителя со шнековым нагнетанием при производстве пшеничных подовых изделий вызывает ослабление клейковины и расплываемость готовых изделий.
- ❑ Неточная работа тестоделителя может быть причиной получения тестовых заготовок с недостаточной массой, которые подлежат отбраковке. Значительный зазор между чашей и спиралью округлителя может вызвать уменьшение массы изделий сверх допустимого в результате отщипывания кусочков теста.



ПЛЕСНЕВЕНИЕ ХЛЕБА

- ❑ Плесневение хлеба возникает при длительном хранении хлеба. Оно происходит в результате попадания спор плесени из окружающей среды на выпеченный хлеб.
- ❑ Оптимальными условиями для развития плесени являются температура $25—35^{\circ}\text{C}$ и относительная влажность воздуха $70—80\%$. Плесневые грибы сначала поражают корку хлеба, а затем и мякиш. Ферменты плесени разлагают мякиш хлеба, портят его вкус и запах.
- ❑ Некоторые виды плесени образуют ядовитые вещества. Заплесневевший хлеб непригоден к реализации и к вторичной переработке.
- ❑ Плесневение особенно опасно для хлеба, имеющего длительный срок хранения. Чтобы предупредить плесневение, поверхность такого хлеба обрабатывают консервантами — этиловым спиртом или сорбиновой кислотой, а затем упаковывают.
- ❑ Сорбиновую кислоту или уксуснокислый кальций можно добавлять и в тесто. Хлеб с длительным сроком хранения, обработанный консервантами, хранится без порчи в течение нескольких месяцев.

ДЕФЕКТЫ ХЛЕБА, ВЫЗВАННЫЕ НЕПРАВИЛЬНЫМ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ТЕСТА

- Дефекты хлеба могут быть вызваны рядом отклонений от оптимального режима и нормальной техники приготовления теста.
- Неправильная или неточная дозировка муки, воды, соли, дрожжей или дополнительного сырья соответственно влияет на качество хлеба.
- Отклонение влажности теста от величины, определенной расчетом для данного сорта хлеба, вызываемое неправильной или неточной дозировкой муки и воды, сказывается не только на ходе процесса приготовления хлеба, но и на его качестве. Повышенная влажность теста может вызвать чрезмерную расплываемость подовых изделий и заминаемость мякиша, кроме того с повышением влажности хлеба снижается его энергетическая ценность. Пониженная влажность теста может привести к получению хлеба недостаточного объема, с плотным, сухим на ощупь, слабо разрыхленным, быстро черствеющим мякишем.

ДЕФЕКТЫ ХЛЕБА, ВЫЗВАННЫЕ КАЧЕСТВОМ СЫРЬЯ

- К дефектам хлеба, вызванным качеством сырья относятся:
- посторонние запах и вкус;
- хруст на зубах, обусловленный наличием песка в муке;
- бледная окраска поверхности корки вследствие недостаточной сахаро- и газообразующей способности муки;
- липкость и заминаемость мякиша хлеба; если мука смолота из проросшего или морозобойного зерна;
- расплываемость подового хлеба, пониженный объем и пористость мякиша при использовании муки из зерна, пораженного клопом-черепашкой, муки свежесмолотой или слабой вследствие неполноценности белкового комплекса пшеницы, из которой эта мука получена.
- Посторонние запах или привкус могут вызываться наличием в муке примесей полыни, горчака или несоблюдением правил хранения муки, дрожжей и жировых продуктов.
- Горькополынный вкус и запах могут быть в той или иной степени устранены в процессе подготовки зерна к помолу и во время помола. На хлебозаводе вкус и запах горькополынной муки устранены быть не могут. Горький привкус готовым изделиям придает использование жировых продуктов с просроченным сроком хранения.

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

- К основным видам пшеничной муки с пониженными хлебопекарными свойствами относят:
 - муку с крепкой клейковиной;
 - муку из проросшего зерна,
 - муку из зерна, поврежденного клопом-черепашкой;
 - муку из свежесмолотого зерна.
-
- Мука с крепкой, крошковатой или слоями рвущейся клейковиной может быть получена из зерна, высушенного при неправильных режимах сушки. Такое изменение свойств клейковины объясняется тепловой денатурацией белка и протеиназы муки. Как правило такая мука имеет пониженную активность всех ферментов.
 - Мука из проросшего зерна или выработанная с использованием в помольной смеси проросшего зерна обладает повышенной активностью ферментов, в основном амилалитических. Это отрицательно сказывается на свойствах мякиша хлеба, его объеме и форме. Для такой муки характерной является повышенная активность дифенолоксидазы, в результате чего из муки нормальной по цвету хлеб получается с темным мякишем т. е. мука имеет повышенную способность к потемнению.

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПРОСТЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ХЛЕБА.

- Срок реализации хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки — 36 ч, из пшеничной — 24 ч, мелкоштучных изделий массой менее 200 г — 16 ч. Сроки хранения хлеба исчисляются со времени выхода их из печи. Лучше всего потребительские свойства хлеба сохраняются при температуре 20-25° С и относительной влажности воздуха 75%.
- Помещения для хранения хлеба должны быть сухими, чистыми, вентилируемыми, с равномерными температурой и относительной влажностью воздуха

УПАКОВКА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ХЛЕБА

- В качестве упаковочных материалов для хлеба используют целлофан, полиэтиленовую пленку и другие. Все материалы должны быть непроницаемы для влаги, паров и газов, обладать механической прочностью, быть безвредными для человека и свариваться при нагревании, что необходимо для заклеивания швов пакета. Упаковка сохраняет свежесть хлеба и улучшает его санитарное состояние. Перспективной считается упаковка, пропитанная сорбиновой кислотой, которая предотвращает плесневение хлеба и увеличивает срок хранения.

БЛИЦ-ОПРОС ПО ТЕМЕ:

- 1. Какие способы приготовления дрожжевого теста вы знаете?
- 2. От чего зависит способ приготовления теста?
- 3. В каком порядке загружают сырьё в дежу тестомесильной машины?
- 4. Что происходит при брожении теста?
- 5. Для чего необходима обминка теста? От чего зависит количество обминок?
- 6. Как определить окончание брожения опары? Теста?
- 7. Что включает в себя разделка теста?
- 8. Каково назначение расстойки теста? Параметры расстойки.
- 9. Как и для чего отделяют изделия перед выпечкой?
- 10. Каковы особенности выпечки крупных и мелких хлебобулочных изделий?
- 11. Какие виды сдобы вы знаете?
- 12. Назовите основные этапы приготовления фигурной сдобы выборгской?
- 13. В зависимости от способов выпечки как подразделяется хлеб?
- 14. Пороки готовых хлебобулочных изделий и хлеба и их причины?

ПАЛОЧКИ ВАНИЛЬНЫЕ

- ❑ Тесто готовится опарным способом с добавлением ванили
- ❑ Формуют палочки длиной 18-20 см.
- ❑ Расстаивают 15-20 минут
- ❑ Поверхность смазывают маслом
- ❑ Выпекают



ЛЕПЁШКА С ОТРУБЯМИ

- ❑ Особенности приготовления: добавляют отруби при замесе теста.
- ❑ Формуют круглой формы;
- ❑ Расстойка 20 минут;
- ❑ Отделка меланжем перед выпечкой;
- ❑ Выпечка



ПЛЕТЁНКА

- Дрожжевое опарное тесто делим на куски весом по 300 грамм;
- Подкатываем жгуты;
- Сплетаем, придаем форму, края подкладываем под низ;
- Растаиваем 30 минут;
- Выпекаем при температуре 190 градусов



РОГАЛИК

- ❑ **рогалик: тесто** развешивают,
- ❑ подкатывают в жгут
- ❑ разрезают на кусочки весом 57 г.
- ❑ Кусок раскатывают скалкой, смазывают маслом или маргарином и заворачивают рулет.
- ❑ Сложив рулет вдвое, делают ножом 1 или 2 надреза.



БУЛОЧКА С МАКОМ

- Раскатываем пласт;
- Нарезаем на полоски;
- Край смазываем меланжем;
- Отсаживаем фарш;
- Сворачиваем;
- Разрезаем;
- Выпекаем



СДОБА «БЕЛГОРОДСКАЯ»

- Раскатываем в лепешку;
- Смазываем маслом;
- Сворачиваем;
- Расстойка;
- Отделка;
- Выпечка



БУЛОЧКА СЛОЕНАЯ

- Дрожжевое слоеное тесто раскатываем пласт;
- Нарезаем на квадраты (80 на 80 мм);
- Формуем;
- Выпекаем;
- Отделка сахарной пудрой



ПИРОГ С МЯСОМ



ПИРОГ МОСКОВСКИЙ



ПИРОГ ТВОРОЖНЫЙ «ЛАКОМКА»



ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ



ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ



СЕРВИРОВКА ПИРОГОВ



БЛИЦ-ОПРОС

- Классификация хлебобулочных изделий;
- Виды дрожжевого теста;
- Назначение обминки в дрожжевом тесте;
- Сущность процесса расстойки;
- Требования к качеству готовых изделий

РЖАНОЙ ХЛЕБ

**Используют муку ржаную;
иногда добавляют обойную
или пшеничную муку.**



ПОДКАТКА ТЕСТА



ВЫПЕЧКА ПОДОВОГО ХЛЕБА



ХЛЕБ «ФОРМОВОЙ»

- Тесто развешивают, подкатывают и укладывают в подготовленные, смазанные формы;
- Растаивают, поверхность сбрызгивают водой и выпекают при температуре 180 градусов 45 минут

«АНГЛИЙСКИЙ» ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Особенность:

- Тесто замешивают с добавлением меда, используя опарный способ

«НЕМЕЦКИЙ» ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Особенность:

- Используют пшеничную и ржаную муку, тмин, кориандр;
- Опару ставят на молоке с добавлением воды и меда

ОВСЯНОЙ ХЛЕБ

- Готовим тесто безопарным способом;
- Разделить тесто, сформовать круглые булки;
- Обсыпать мукой, поставить на 15 минут на расстойку;
- Поверхность сбрызнуть водой и посыпать овсяными хлопьями;
- Выпекаем при температуре 180 градусов