Приготовление пшеничного теста

УРОК ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ» (МОДУЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ) .

РАЗРАБОТАЛ: ГАУ СПО КСТ Г.КАЛИНИНГРАДА
МАКЕЕВА ИРИНА ВЛАДИМИРОВНА - МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ.

НАБОР СЫРЬЯ ДЛЯ ПШЕНИЧНОГО ТЕСТА

- МУКА ПШЕНИЧНАЯ
- ВОДА
- ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ
- СОЛЬ

ЗАМЕС ТЕСТА

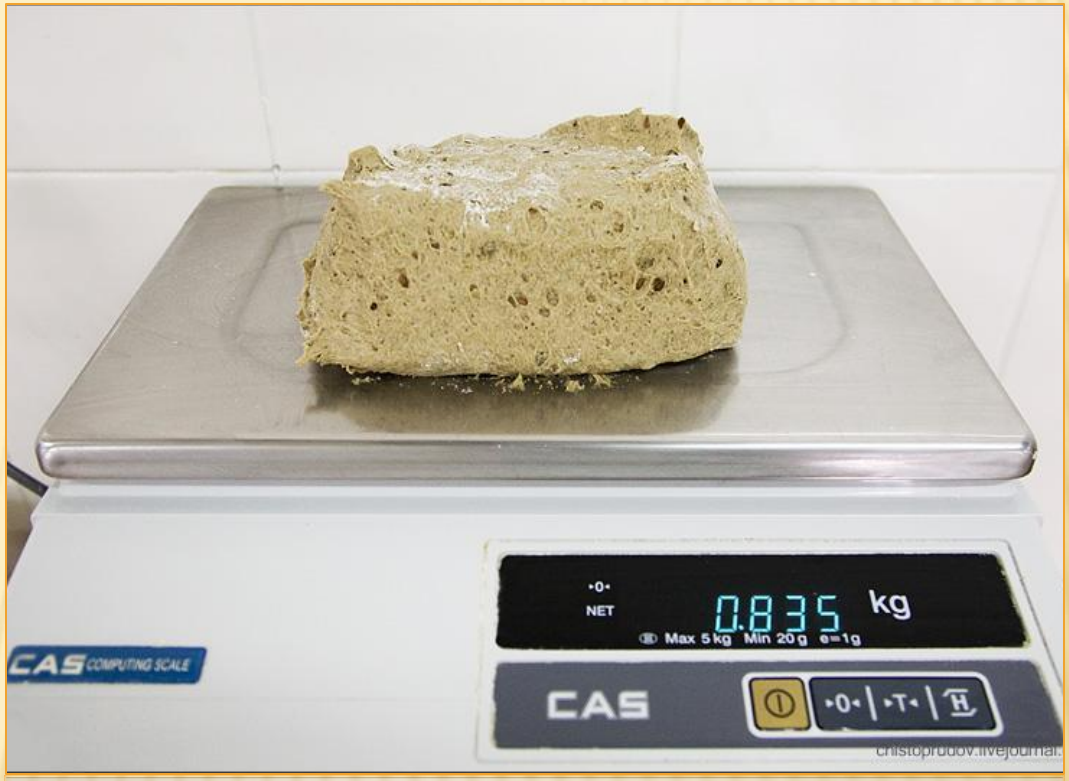
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА – ЭТО ВАЖНЕЙШИЙ И НАИБОЛЕЕ ДЛИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА.

Ставим тесто для брожения на 2-3 часа (посыпав поверхность мукой или накрыть влажной салфеткой)

ОБМИНКУ ДЕЛАЕМ ДВА РАЗА

- **Через 1-1,5 часа делаем обминку**

- **<u>Тесто готово</u> – увеличилось в объеме в 2-3 раза**



РАЗВЕШИВАЕМ ТЕСТО

Формую
т в
ручную

Укладывают
в формы или
на листах

chistoprudov.livejournal.com

chistoprudov.livejournal.com

Ilya Varlamov | zyalt.livejournal.com

РАССТОЙКА ТЕСТА

Смазываем изделия

© Valentina Luchina '11

Выпечка изделий

При t
190-250 С

ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!