

# *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



□ **Тесто готово** –  
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



# Смазывает изделия





© *Valentina Luchina '11*



# Выпечка изделий



При  $t$   
190-250 C

# ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

---

