кУБАНСКИЙ КАРАВАЙ

Содержание

- История
- Структура и химический состав
- Домашний хлеб
- Разновидности хлеба
- На заводе
- Хлеб за границей

Династия

История

Хлеб — один из старейших приготавливаемых продуктов, появившийся ещё в Неолите. Первый хлеб представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой. Потомки такого раннего хлеба изготавливаются в настоящее время из различной крупы по всему миру, например, мексиканская тортилья, индийский чапати, китайский роа ping, шотландская овсяная лепёшка, североамериканская кукурузная лепёшка и эфиопская инжера. Такой хлеб в виде лепёшки стал основой пищи многих древних цивилизаций: шумеры ели ячменные лепёшки, а в XII веке до н. э. египтяне могли купить в палатках на улицах деревень лепёшки, которые назывались та.

Кубанский каравай

Структура и химический состав

1

Мука изготавливается из зёрен, размельчённых до порошкообразного состояния. Для приготовления хлеба чаще всего используется пшеничная мука. В среднем зерно в процессе превращения в муку проходит путь до 5 км по различным этажам современной мельницы. В составе муки в хлеб попадают крахмал и белки.

Мука

2

Вода или какая-либо другая жидкость используется для формирования из муки теста.

Жидкости

3

Заквашивание — это процесс добавления газообразного вещества в тесто перед выпечкой, чтобы получить более легкий и хорошо жующийся хлеб.

Заквашивание

Домашний хлеб

Ингредиенты

- 3 стакана муки
- 1,5 стакана воды
- 1,5 чайные ложки соли
- Четверть чайной ложки сухих дрожжей

Приготовление

Муку просеиваем в миску, добавляем 1,5 ч.л. соли, четверть ч. Л. сухих дрожжей, и вливаем 1,5 стакана воды. После накрываем кастрюлю оставляем на 16-20ч.тесто перекладываем на присыпанное мукой полотенце, оставляем еще на три часа, чтобы оно как следует отдохнуло и подошло.

Завершение

Примерно за полчаса до конца времени расстойки теста включаем духовку и прогреваем ее вместе с подготовленной кастрюлей. Выпекаем хлеб минут 30 при температуре 230-240 градусов, после снимаем крышку и выпекаем хлеб минут 10-15.Выпеченный хлеб вытаскиваем и даем ему остыть на досточке

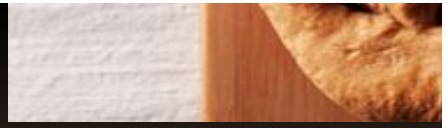
Разновидности хлеба

Булки
Сдоба
Хлеб

Калач
Лепёшка
Баранка
Хлебцы
Бараночные изделия
Лаваш
Гренки

На заводе

Хлеб за границей



Какой хлеб едят за границей?