



# 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 ринг, 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?

