

Приготовление ржано-
пшеничного теста с
применением пряностей и
различных наполнителей

Цель:

- познакомиться с приготовлением ржано-пшеничного теста с применением пряностей и наполнителей на примере хлеба «Ароматный»

- Хлеб ржано-пшеничный улучшенный заварной из ржаной сеяной и пшеничной обойной муки 1 сорта с добавлением ржаного ферментированного солода, изюма, пряностей вырабатывают заварным способом.

- Хлеб «Ароматный» подовый, вес изделия 0,3 кг
- Форма продолговато-овальная с округлыми краями
- Поверхность отделана отрубями, с явными вкраплениями изюма
- Цвет темно-коричневый
- Вкус - свойственный данному виду изделия-сладковатый, отдает пряностями.
- Запах - свойственный данному виду изделий, с ароматом тмина и солода



Тесто для хлеба «Ароматный» готовят в три стадии:

- заварка
- опара
- тесто

Унифицированная рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука ржаная сеяная	10
Мука пшеничная 1 сорт	85
Дрожжи хлебопекарные прессованные	2,0
Сахарный песок	7,0
Соль поваренная пищевая	1,0
Маргарин	4,0
Солод	5,0
Тмин	1.0
Изюм	5.0
Отруби	1.0
Итого	120,0
Выход	132%

Приготовление заварки

Рецептура на заварку:

- *Мука ржаная сеяная – 10кг*
- *Солод – 5,0 кг*
- *Тмин – 1,0 кг*
- *Вода с t 63-65° С – 25 кг*
- В зависимости от типа предприятия заварку готовят в дежах или в заварочных машинах ХЗМ-300. В пустую подготовленную дежу закладываем солод, тмин, вливаем воду с t 63-65°С, всыпаем ржаную сеяную муку и перемешиваем до образования однородной массы 5-7 минут. Затем заварку ставим на осахаривание, закрыв крышкой на 5-6 часов.

Осахаренная заварка



Приготовление опары

- Рецептура:
- *Заварка – вся*
- *Мука пшеничная 1с -40кг*
- *Дрожжи прессованные – 2,0кг*
- *Вода с t 28-32°C – 11кг*
- В дежу с осахаренной заваркой вливаем раствор дрожжей (1:2), воду, всыпаем муку и замешиваем до образования однородной массы 5-7мин. Полученную опару ставим на брожение 2,5-3часа.

Брожение опары



Определение готовности опары

Органолептический способ:

- - увеличивается в объеме в 2.5-3 раза,
- - на поверхности сетчатый рисунок,
- - начинает оседать в середину
- - появляется резкий спиртовой запах вызванный брожением.

Физико-химический способ:

- - кислотность – 3- 3,5°Н,
- - влажность - 48%,
- - температура - 28-32°С.

Приготовление теста

Рецептура:

- *Опара - вся*
- *Мука пшеничная 1 с -45 кг*
- *Сахарный песок – 7,0 кг*
- *Изюм – 5,0 кг*
- *Соль -1,0 кг*
- *Маргарин – 4,0 кг*
- *Вода 5,0 кг*
- В дежу с выброженной опарой добавляют солевой раствор, растопленный маргарин, сахар, изюм, воду, муку и замешивают тесто 10-15 минут до образования однородной массы. За 1-2 минуты до окончания замеса теста останавливают машину и зачищают края дежи и месильный орган, чтобы в тесте не было комочков непромеса, проверяют консистенцию теста (если липкое то добавляют муку, если крутое то добавляют воду)

Определение готовности теста

- Тесто не прилипает к рукам
- хорошо отстаёт от месильного органа и краев дежи
- имеет однородную консистенцию
- Поверхность теста посыпаем тонким слоем муки и ставим в теплое место на брожение. Время брожения 15-20 минут.
- Влажность - 43%
- Кислотность – 2-2,5°Н
- Температура - 28-32°С

Задание

- Изучить материал
- Выполнить записи в рабочей тетради
- Составить технологическую схему приготовления ржано-пшеничного теста для улучшенных сортов хлеба на примере хлеба «Ароматный»
- Какой наполнитель используется в приготовлении в данного теста?
- Что дает сладость тесту?
- Просмотреть фильм
<https://youtu.be/5be25N-DaAM>