

ЦЕЛЬ:

ДОМАШНИХ

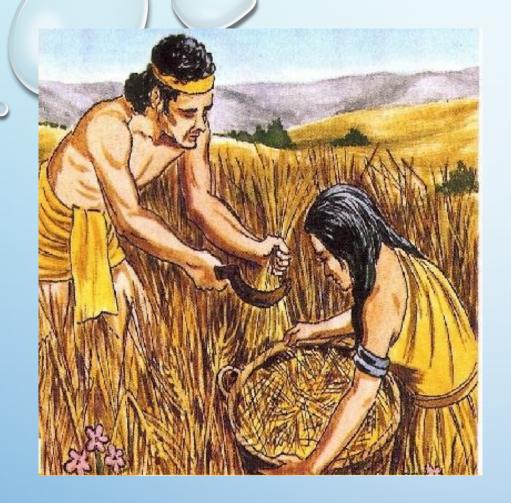
УСЛОВИЯХ

БЕЗДРОЖЖЕВОЙ ХЛЕБ Н ЗАКВАСКЕ.



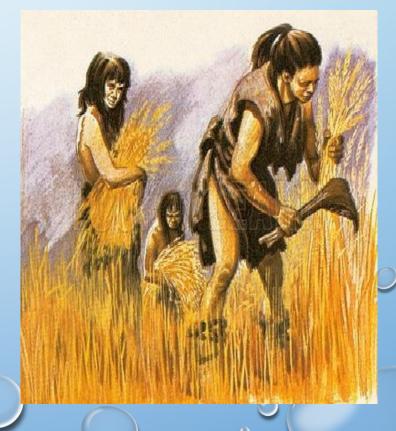
ЗАДАЧИ:

- 1.ИЗУЧИТЬ ИСТОРИЮ ПОЯВЛЕНИЯ ХЛЕБА
- 2.ИЗУЧИТЬ СВОЙСТВА ХЛЕБА
- 3.ИЗУЧИТЬ РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА
- 4.ПРИГОТОВИТЬ РЖАНУЮ ЗАКВАСКУ

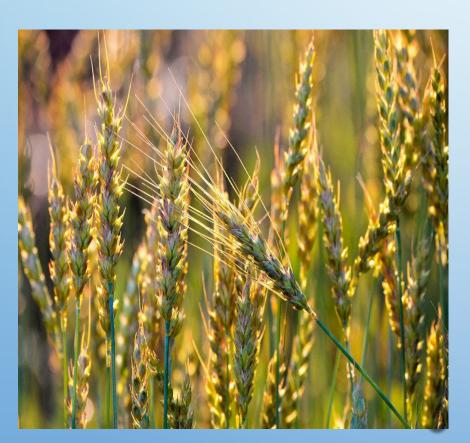


Хлеб в России появился около 15 тысяч лет назад

Наши предки для пропитания старались найти такие растения, которые могли утолить голод.



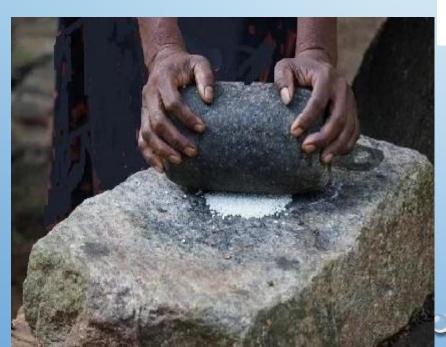
Эти растения стали «прародителями» нынешних злаков — пшеницы, ржи, овса.





Люди поняли, что если садить зёрна и ухаживать за ними, тогда при уборке посевных объём урожая увеличивается в несколько раз.

Изначально наши предки ели зерна сырыми.





Со временем узнали о том, что из зёрен можно получить муку, растирая их с помощью камней.



Муку варили, и получалось что - то вроде каши

Хлеб был похож на кашицу из недоваренных зерновых.



- Постепенно предки научились отделять шелуху от зёрен.
- Поняли, что каша будет вкуснее, если зёрна дольше держать над огнем.
- Для этого начали
 рыть ямы, помещая
 в них раскаленные
 камни, на которых и
 подогревали зерна.



Для облегчения обработки зерна были созданы мельницы и разнообразные ступки, измельчающие зерно.

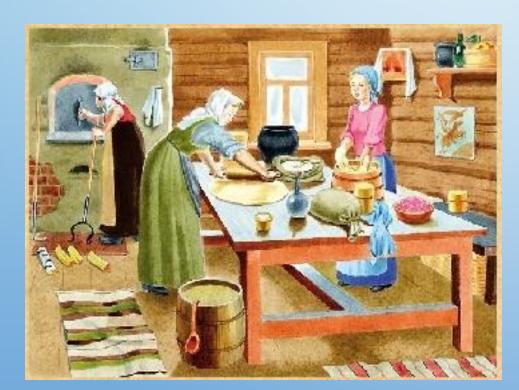




Самый первый хлеб был совсем не похож на тот, что существует сейчас.

Через несколько тысячелетий, с помощью микроорганизмов египтяне научились разрыхлять тесто.

Так появилась хлебная закваска.





Хлеб стал похож на современный.

В наши дни для облегчения выпечки хлеба микроорганизмы были преобразованы в форму дрожжей. Затем сублимированны в форму быстродействующих дрожжей.



Рецепт ржаной закваски

Для того, чтобы её вывести нам понадобится 50 грамм муки и 50 мл воды. На её изготовление уходит около 7 дней.



Рецепт дарницкого бездрожжевого хлеба



100 г закваски150 мл воды130 г пшеничноймуки85 г ржаной муки11 г сахара7 г соли



Закваску развели водой, размешали и получили однородную массу - это ОПАРА

Затем добавили:

- **«** Соль
- Caxap
- Муку(ржаную и пшеничную)



Замесили ТЕСТО ...





Вот, что получилось



Накрыли крышкой и убрали в тёплое место на пару часов.

Вот таким стало тесто примерно через 4 часа — оно увеличилось в размере, стало рыхлым и пористым.







Берём хлебную форму, смазываем её растительным маслом, посыпаем отрубями.

И перекладываем подошедшее тесто в форму.







Разравниваем его в форме и оставляем ещё на пару часов.

Включаем духовку на прогрев.

Через 2 часа наш хлебушек подошёл





Духовка прогрелась. Отправляем хлеб в духовку и выпекаем 40 минут при температуре 200 градусов.

Через 40 минут наш хлебушек готов!







