

Бараночные изделия



Ассортимент



- Сушки
- Баранки
- Бублики
- Соломка
- Хлебные палочки



Сушки



Баранки и бублики



Соломка и хлебные палочки



Характеристика изделий



- Вырабатываются по ГОСТ 7128-91
- В виде колец овальной формы: сушка челнок, розовая, баранка лимонная, ванильная;
круглой формы: все остальные виды- малютка, горчичные, ванильные, соленые, глазированные и т.д.

Влажность:

- сушек 9-13%
- баранок 9-19%
- бубликов 22-27%

Изделия весовые, фасованные, штучные.

Особенности



- Малое содержание влаги
- Кольцевая форма (овальная круглая)
- Вырабатываются из муки высшего и первого сорта с повышенным содержанием клейковины.
- Изделия весовые.

Технологический процесс



- Подготовка сырья к производству
- Приготовление теста
- Натирка теста
- Формовка теста
- Расстойка тестовых заготовок
- Ошпарка (или обварка) тестовых колец
- Выпечка
- Фасовка и упаковка

Подготовка сырья



- Муку просеивают (содержание клейковины 30-38)
- Готовится солевой раствор
- Дрожжи в виде суспензии (t воды не выше 40 С)
- Сахар в сухом виде
- Маргарин растапливают
- Мак просеивают, промывают, подсушивают.

Способы приготовления теста



Тесто готовят на:

- Опаре (малая густая или жидкая)
- Притворе

Ускоренными способами:

- На молочной сыворотке
- На концентрированной молочной закваске (КМКЗ)
- На жидкой диспергированной фазе (ЖДФ)

Приготовление густой опары



- Тестомесильная машина ТМ-63 (Т2-М-63)

| Сырьё | Сушки | Баранки |
|--------------------------------|---------|---------|
| Мука пш. в\с или 1 сорт, кг | 30 | 60 |
| Дрожжи хлеб. прессов., кг | 2,0 | 4,0 |
| Вода, л | 16 | 34 |
| Время замеса , мин | 5-7 | 5-7 |
| Температура нач, С | 30-32 | 30-32 |
| Влажность, % | 38-41 | 38-41 |
| Время брожения, час. | 3,5-4,0 | 3,5-4,0 |
| Кислотность, град. | 3,5-4,0 | 3,5-4,0 |

Приготовление жидкой опары



- Замес опары производят на ХЗ-2М-300(ХЗМ 300)

| Сырьё | Сушки | Баранки |
|-----------------------------|---------|---------|
| Мука пш. в\с или 1 сорт, кг | 30 | 60 |
| Соль (р-р), кг | 2,0 | 4,0 |
| Дрожжи хлеб. прессов., кг | 2,0 | 4,0 |
| Вода, л | 32-30 | 68-66 |
| Время замеса , мин | 5-7 | 5-7 |
| Температура нач, С | 30-32 | 30-32 |
| Влажность, % | 64-65 | 64-65 |
| Время брожения, час. | 2,5-3,0 | 2,5-3,0 |
| Кислотность, град. | 3,5-4,0 | 3,5-4,0 |

Приготовление теста



| Сырё | Сушки | Баранки |
|-----------------------------|------------|---------|
| Мука пш. в\с или 1 сорт, кг | 50 | 50 |
| Опара | 5-7 | 12-15 |
| Соль, сахар, маргарин, кг | По расчету | |
| Вода, л | По расчету | |
| Дрожжи хлеб. прес.,кг | - | 0,2 |
| Время замеса , мин | 10-15 | 10-15 |
| Температура нач, С | 30-32 | 30-32 |
| Кислотность, град | 2,5-3,0 | 2,5-3,0 |
| Влажность, % | 34-37 | 29-32 |

Притвор



- Притвор- это непрерывно возобновляемая густая опара.
- Используют для приготовления сушек и баранок.
- Готовят в тестомесильной машине ТМ-63
- Состав: мука, вода, дрожжи, часть «спелого» притвора. (делят на 3...5 частей; из них 1 часть идет для размножения)
- Влажность 38-39%

Этапы разделки



- **Отлежка, натирка, разделка теста**
- Тесто после 10-20 мин покоя нарезают на куски по 5-15 кг и 3-4 раза пропускают через рифленые вальцы натирочной машины.
- пласт теста сворачивают в виде рулонов - оставляют для отлежки на 10-20 мин.
- При механизированном производстве замешанное тесто сразу же поступает в натирочную машину, где ему придается форма пласта, который нарезают на куски массой 5-15 кг и оставляют для отлежки.

Натирка теста



- заключается в его механической обработке- делает тесто более пластичным и однородным, улучшает набухание клейковины, способствует равномерному распределению дополнительного сырья в массе теста, облегчает формование заготовок
- натирочная машина Н4-М



Разделка теста



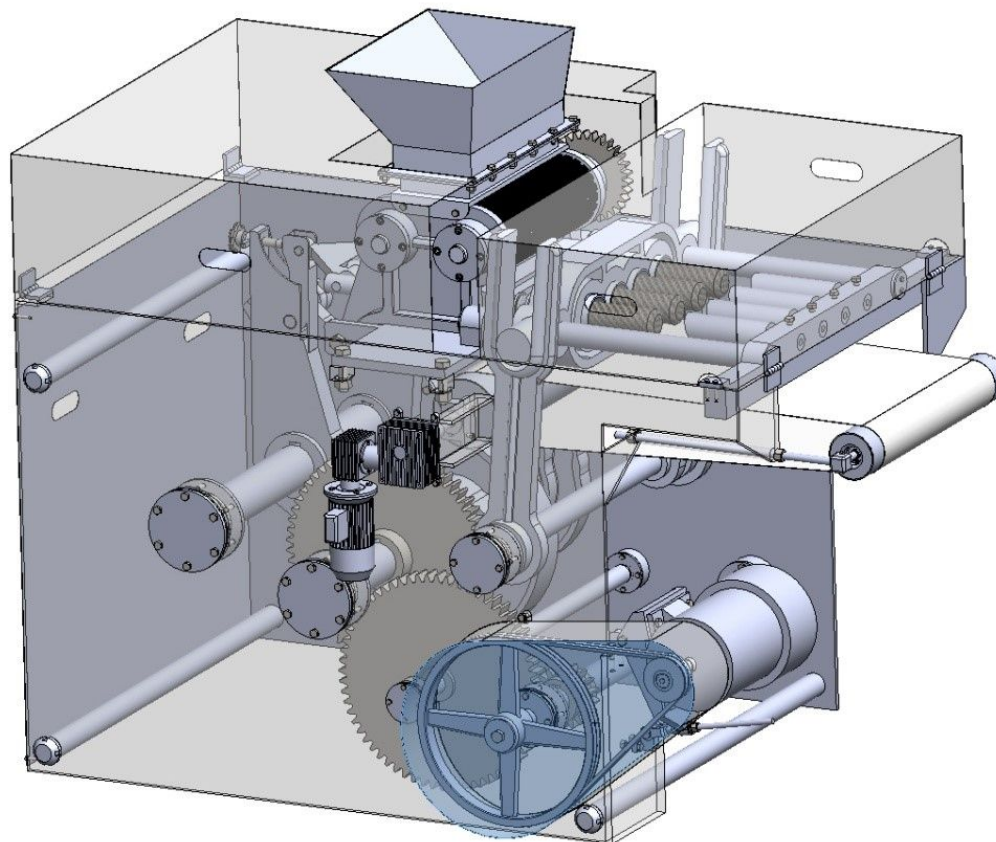
Делительно-закаточная машина Б4-58 Д
для сушки баранки



Универсальная делительно-закаточная
машина УДЗМ-1
Для производства сушки , баранки



Делительно-формовочная машина б-4-58



Расстойка тестовых заготовок



- Сформованные тестовые заготовки укладывают на фанерные доски или кассеты-помещают в расстойный шкаф.
- Обсыпку тестовых заготовок производят при укладке на кассеты или доски.
- Продолжительность расстойки:
 - бубликов - 90...120 мин,
 - баранок - 40...120 мин,
 - сушек - 15...55 мин.
- Благоприятные условия для расстойки создаются при температуре 35-40 °С и относительной влажности воздуха 75-85 %.

Ошпарка



- Производят в отдельной паровой камере или входящей в состав расстойно-ошпарочных-печных агрегатов или ошпарочно-печного агрегата
- Продолжительность ошпарки - 1...3.5 мин.
- При отсутствии ошпарочной камеры заготовки обваривают в специальной емкости при температуре воды 92-95°С в течение:
 - сушки - 45...90 с,
 - баранки - 20...60 с,
 - бублики - 5...20 с - после обварки заготовки обсушиваются

Выпечка



- Производят в печах при температуре 180...290 °С
- Продолжительность выпечки:
- сушек - 12...18 мин
 - баранок - 11...17 мин
 - бубликов - 9...18 мин