Приготовление ржано-пшеничного теста с применением заварок для улучшенных сортов хлеба.

- Цель:
- познакомиться с приготовлением ржано-пшеничного теста с применением заварок для улучшенных сортов хлеба на примере хлеба «Деревенский»

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

- Хлеб «Деревенский» подовый, вес изделия 0,5 кг
- Форма продолговато-овальная
- Поверхность гладкая, глянцевая
- Цвет темно-коричневый
- Вкус - свойственный данному виду изделия, не кислый, без постороннего привкуса.
- Запах - свойственный данному виду изделий, без затхлого или другого постороннего запаха

Унифицированная рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука ржаная обдирная	27
Мука пшеничная 1 с	70
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	5,8
Сахар	3,0
Растительное масло	2,0
Солод	3,0
Итого	112.8
Выход	145%

Приготовление теста

- Тесто готовится в 3 стадии:
- Заварка
- Опара
- Тесто

Приготовление заварки.

Осахаренная заварка – это полноценная питательная среда для дрожжей и бактерий, содержащая сахар и продукты гидролиза белка.

В подготовленную дежу закладываем солод и заливаем его горячей водой температурой 80-85°С, всыпаем ржаную - обдирную муку, замешиваем до однородной массы 5-7 минут, закрываем крышкой и ставим в теплое место на осахаривание.

Время осахаривания 5-6часов.

Осахаренная заварка

Приготовление опары.

- В дежу с осахаренной заваркой закладываем размельченные прессованные дрожжи, вливаем воду, всыпаем муку оставшееся количество муки ржаной обдирной и часть пшеничной первого сорта (по расчету). Замешиваем в тестомесильной машине порционного типа 5-7 мин до однородной массы. После окончания замеса опары следует зачистить дежу и тестомесильный орган. Поверхность опары посыпать тонким слоем муки и поставить на брожение в теплое место. Время брожения 2,5-3ч.

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 - 4,5°Н,
- влажность - 52%,
- температура - 28-32°С.

Брожение опары

Приготовление теста

- В дежу тестомесильной машины с выброженной опарой закладывают сахарный песок, заливают солевой раствор плотностью 1,19 (соотношение 1:2), вливают рсчетное количество воды (Т 28-32 С), всыпают оставшееся количество пшеничной муки первого сорта. Замешивают тесто 10-15 минут, перед окончанием замеса за 2-3мин зачищают месильный орган и края дежи.
- Тесто не должно прилипать к рукам, хорошо отставать от месильного органа и краев дежи, иметь однородную консистенцию. Поверхность теста посыпаем тонким слоем муки и ставим в теплое место на брожение. Время брожения 15-20 минут.
- Влажность - 43%, Кислотность - 3,5°Н, Температура - 28-32°С

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 1 час.
- Влажность - 43%, Кислотность - 3,5°Н, Температура - 28-32°С

опара
тесто

Задание

- Изучить материал
- Выполнить записи в рабочей тетради
- Составить технологическую схему приготовления ржано-пшеничного теста для улучшенных сортов хлеба на примере хлеба «Деревенский»
- Просмотреть фильм https://youtu.be/5be25N-DaAM