

# Дрожжевое Дрожжевое безопарное тесто.



# *Безопасный способ приготовления.*

- **Приготовление теста, предусматривает одновременную закладку всего сырья.**



# Сырьё для дрожжевого теста.

- Молоко или вода
- Сахар
- Соль
- Дрожжи
- Растопленный маргарин или масло.
- Яйцо
- Мука





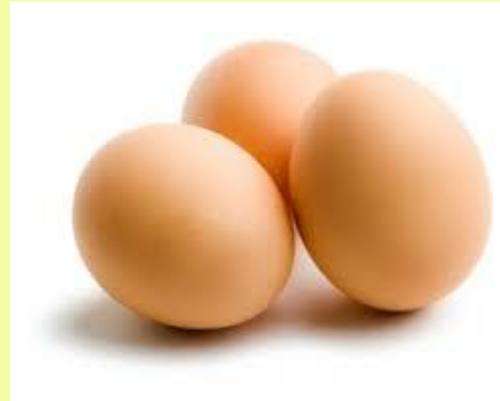
# Порядок закладки продуктов

- Молоко или воду нагревают до 35-40 С.
- Дрожжи разводят в отдельной посуде с небольшим количеством воды и добавляют в дежу, когда мука будет частично перемешана с жидкостью.
- *Дрожжи можно для большей активности растворить в небольшом количестве воды (30%) с добавлением 4% сахара.*



# *Порядок закладки продуктов*

- Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды, предназначенных для замеса, процеживают через сито.
- Соединяют с остальным сырьём.
- Яйца или меланж процеживают через сито и выливают в посуду для замеса.



# Мука

- Муку просеивают через сито для удаления примесей и насыщения кислородом.
- Мука используется с сильной клейковиной.



# Дрожжевое безопарное тесто

Дежу тестомесильной машины заполняют подготовленным сырьём.

За 2-3 минуты до конца замеса добавляют в тесто растопленный жир.

Замес продолжается до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рычагу.



# *Готовое замешанное тесто*

- После замеса дежу закрывают крышкой, что бы тесто не заветрилось и ставят в тёплое место
- Процесс брожения длится 2,5 – 3,5 часа



# *Внешний признак конец брожения*

- Через 1,5 – 2 часа, когда тесто увеличится в объёме в 1,5 -2 раза, делают обминку 1-2 минуты.
- Тесто с сильной муки обминают 2 раза.
- Выбродившееся тесто увеличивается в объёме в 2,5 раза; при надавливании пальцем медленно выравнивается.



# *Готовность теста и изделий.*

- Поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах
- Выпеченные изделия имеют пышную структуру, красивый внешний вид и приятный вкус.



# *Недобродившее тесто*

- При надавливании пальцем быстро выравнивается
- Корочка выпеченных изделий покрыта тёмными пятнами (налётом)

# *Перебродившее тесто*

- При надавливании пальцем не выравнивается
- Поверхность плохая
- Запах не приятный, кислый
- При разделке рвётся и плохо формуется.
- Изделия плоские, бесформенные, с плохим вкусом.





При **замесе** теста

одновременно  
протекают:

- *физико-механические* процессы;
- *коллоидные* процессы.



## Меланж -

~~замороженная смесь яичных белков и желтков.~~

Яйца заменяют меланжем в соотношении 1:1.

Размороженный меланж хранить нельзя,  
поэтому размораживают только  
необходимое его количество.



## Расстойка

продолжается 25 – 40 мин в зависимости от:

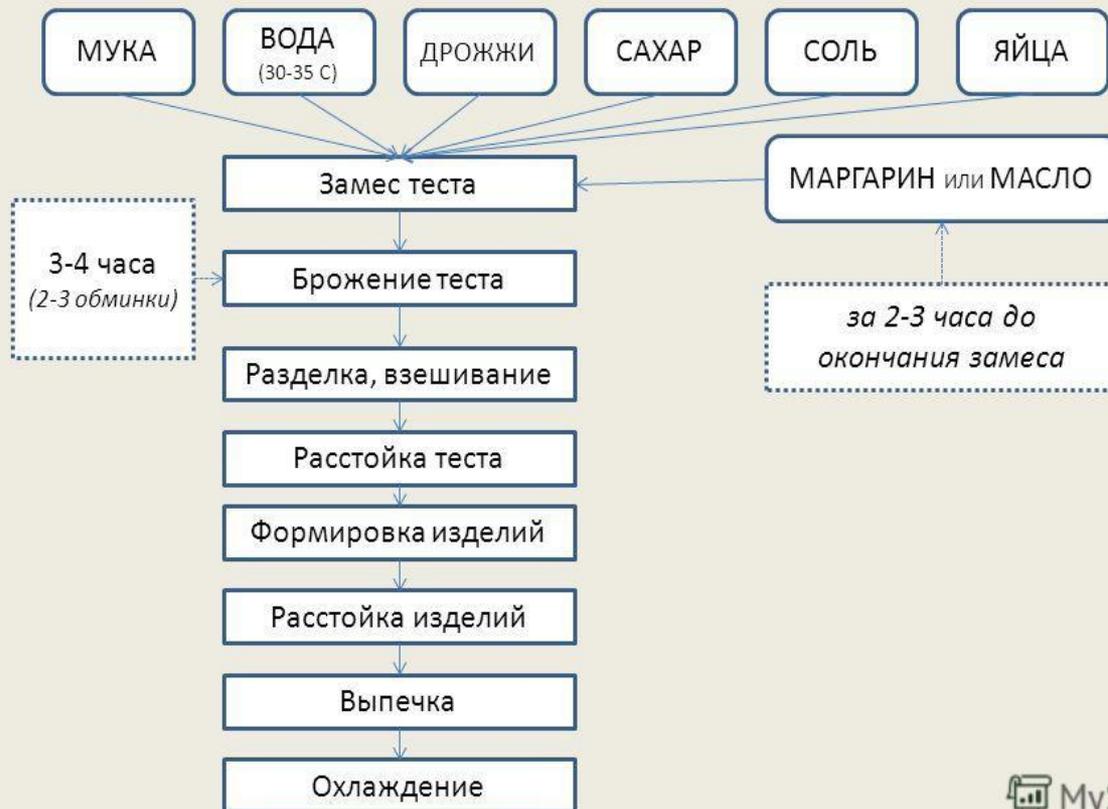
- *активности дрожжей;*
- *температуры воздуха;*
- *влажности помещения;*
- *величины изделий;*
- *рецептуры теста;*
- *«силы» муки.*



Чем больше влажность в камере для расстойки, тем меньше требуется времени для подъема изделий.

# Безопасное тесто. Технологическая схема.

## БЕЗОПАРНЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА



# Дефекты дрожжевого теста

Недостатки	Причины	Способы исправления
Тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно	Тесто охладилось ниже 10 С. Тесто перегрето и имеет температуру выше 55 С Недоброкачественные дрожжи	Поставить тесто для подогрева в тёплое место. Охладить тесто до 30 С и добавить свежих дрожжей. Добавить дрожжи хорошего качества.
Тесто кислое	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску.

# Дефекты дрожжевого теста

Недостатки	Причины	Способы исправления
Пониженный объём теста	Недостаточная обминка	Производить обминку своевременно и в зависимости от силы «муки»
Образование высохшего слоя	Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью воздуха	Во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой
При разделке тесто рвётся и плохо формуется	Тесто перебродило	Использовать перекишее тесто как закваску.