

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:

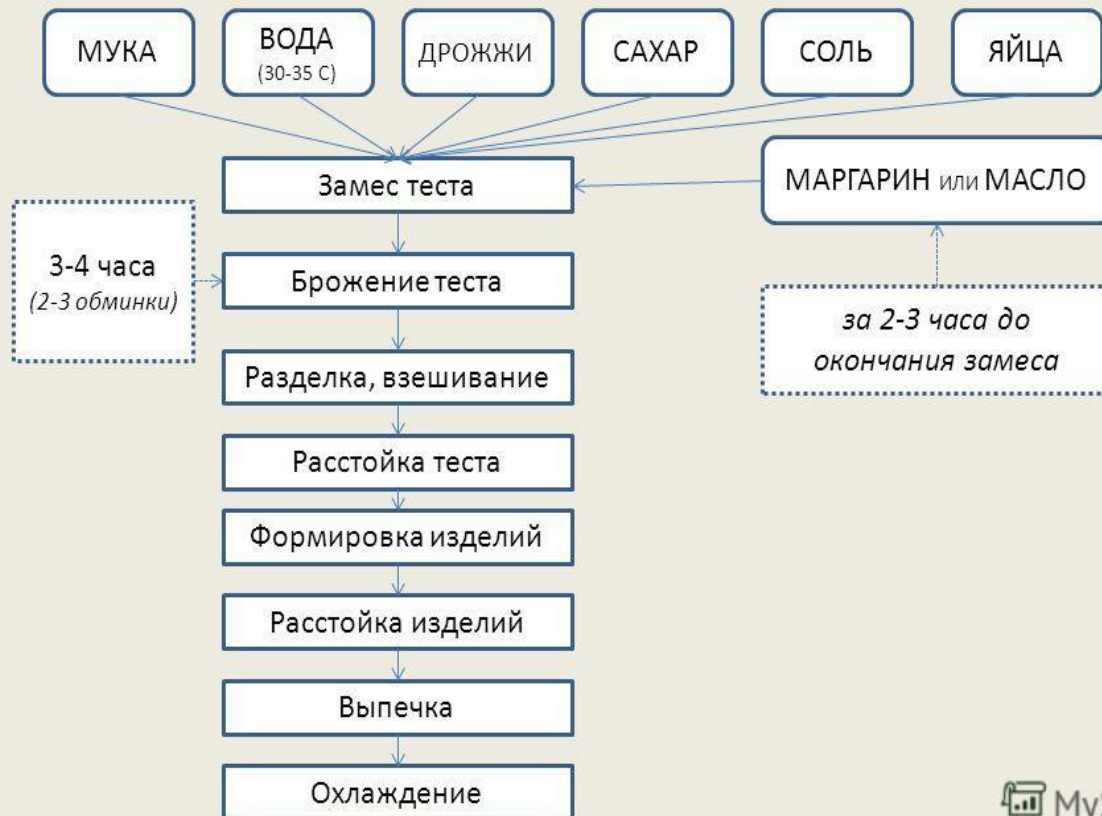
- *активности дрожжей;*
- *температуры воздуха;*
- *влажности помещения;*
- *величины изделий;*
- *рецептуры теста;*
- *«силы» муки.*



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.