

*Технология
приготовления
дрожжевого теста
опарным способом*



Технология приготовления теста – важнейшая составляющая производственного процесса по изготовлению хлебобулочных изделий.

- ▶ Приготовление дрожжевого теста возможно двумя классическими способами
 - опарным
 - безопарным.

- ▶ *Опарным способом* готовят дрожжевое тесто, которое предполагает в своем составе наличие высокого количества сдобы (сахара, масла и яиц).
- ▶ Наличие большого количества сдобы, содержащей немало жира и сахара, способствует недостаточному развитию процессов, происходящих при тестообразовании: накоплению углекислого газа, спирта и молочной кислоты

Опарный способ приготовления теста реализуется в две стадии:

1. Изготовление опары;
2. Приготовление теста.

Изготовление опары

- Сначала готовят опару – жидкое тесто, включающее муки 50 %, воды 60 %, дрожжей 100 % от общего количества сырья , идущего на замес теста
- ▶ Опару оставляют для брожения в теплом месте на 2-3 часа



▶ Первоначально в дежу наливают подогретую воду и в ней разводят дрожжи, всыпают муку и все перемешивают. Для активизации дрожжей можно в опару добавить до 4% сахара по отношению к массе муки. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, дежу закрывают крышкой или покрывают полотном и ставят на 2-3 ч в теплое место. Интенсивный процесс брожения начинается через 30-40 мин, когда на поверхности опары появляются равномерные трещины, поверхность теста делается выпуклой, и оно начинает отходить от стенок посуды. Спустя 2-3 ч опара увеличивается в объеме в 2-2,5 раза и на всей поверхности появляются лопающиеся пузырьки. Готовность опары определяют по внешним признакам: брожение начинает стихать, пузырьков на поверхности появляется все меньше, опара немного опадает.

Приготовление теста

- ▶ К выброженной опаре добавляют остальную часть жидкости, муки, яиц, соли и сахара, которые предполагаются рецептурой.
- ▶ Тесто замешивают, а в конце замеса добавляют к нему размягченное сливочное масло или маргарин.
- ▶ Исходная температура теста составляет 28-30 С



Тесто оставляют для брожения в теплом месте на 1 - 2 часа и за это время обминают 1-2 раза.

- ▶ При *обминке* удаляется избыток углекислого газа, тесто обогащается кислородом воздуха, дрожжевые грибки перемещаются по всему объему теста. Обминка создает более **мелкую и равномерную пористость в тесте.**

Обминку теста производят два, три раза.

Дрожжи и молочнокислые бактерии равномерно распределяются в тесте и перемещаются в другие более питательные участки. После обминок возрастает скорость брожения, и тесто вновь увеличивается в объеме.

Недостатки	Причины возникновения	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	Подогреть тесто постепенно до 30°С. Тесто охладить до 30°С и добавить свежих дрожжей. Добавить в тесто дрожжей хорошего качества
Тесто кислое	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску
Пониженный объем теста	Недостаточная обминка	Производить обминку теста