



Тема урока:
**«Приготовление изделий
из дрожжевого теста»**

«Не красна изба углами, а красна пирогами»

(народная пословица)



Дрожжевое тесто

Состав:

- Мука
- Сахар
- Яйца
- Соль
- Дрожжи
- Вода или молоко
- Масло сливочное или сливочный маргарин



Изделия из дрожжевого теста

- Хлеб
- Булочки
- Пирожки
- Пироги и кулебяки
- Блины
- Оладьи
- Ватрушки
- Рулеты и др.



Способ приготовления дрожжевого теста

- Готовят его двумя способами — безопарным и опарным. Безопарным способом готовят тесто с малым количеством сдобы (масла, сахара, яиц). Опарный способ применяют при изготовлении более сдобных изделий.

Безопарный способ

- Приготовление теста **безопарным** способом: дрожжи разводят теплым молоком или водой (30 °С), добавляют сахар, соль, хорошо перемешивают до растворения, кладут яйца и всыпают муку. Замешивают тесто, добавляя в конце размягченный до густоты сметаны жир или вливают растительное масло. Тесто накрывают чистой тканью и ставят в теплое место для брожения на 3–4 часа.
- Чтобы удалить лишний углекислый газ и обогатить тесто кислородом, делают обминки, а затем вновь дают тесту подняться. Первую обминку делают через 1–1 1/2 часа, вторую — еще через 2 часа.

Опарный способ

- При **опарном** способе в подогретую до 40 °С воду или молоко (60% от нормы) добавляют растворенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают половину нормы муки и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, накрывают тканью и ставят в теплое место для брожения на 2–3 часа.
- Когда опара увеличится в объеме в 2 раза и начнет опадать, к ней добавляют оставшуюся жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, вводят муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченный жир. Тесто накрывают тканью и оставляют для брожения еще на 2–3 часа.
- За время брожения тесто обминают 2–3 раза. Выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2 раза, при надавливании на поверхность ямка медленно выравнивается, тесто не прилипает к рукам и отстает от стенок посуды.

**Разделка теста является
одним из важных
моментов приготовления
изделий.**





Порционирование теста



Формование теста



Предварительная расстойка



Формование изделий



Окончательная расстойка изделий



Подготовка к выпечке



Выпечка изделий





Приятного аппетита!