



# Технология приготовления дрожжевого теста

6 класс

# Легенда



- Согласно сказанию, египетский раб, которому доверили выпечку лепешек, не справился с возложенными на него обязанностями и забыл о тесте. Вскоре оно прокисло. Горе-пекарь, конечно, испугался и, вздохнув, решил схитрить — поставил прокисшее тесто в печь. Результат его хитрости сегодня считается продуктом «Номер один» в мире.

# Дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто — готовят из муки, воды, дрожжей и

используют для приготовления:



**Пирожков**



**Пирогов**



**Кулебяк**



**Пиццы**



**Блинов**



**Оладий**



# Условия для приготовления теста



- Просторная посуда
- Температура продуктов и воздуха в помещении должна быть 30-35 градусов
- В помещении не должно быть сквозняков
- Время, необходимое для приготовления теста, от полутора до четырёх с половиной часов

# Продукты для приготовления теста



- Мука
- Вода или кисломолочные продукты
- Жиры
- Сахар
- Соль
- Дрожжи
- яйца



# 1. Для слобного дрожжевого

## опарного теста

молоко - 1,5-2 стакана,  
мука - ~7 стаканов,  
дрожжи - 50 г,  
яйца - 4-6 шт,  
сахар - 1-1,5 стакана (для несл.  
теста сахар ум. до 1-2 ст. л.),  
масло сливочное - 100 г,  
маргарин - 100 г,  
масло растительное - 50 г,  
соль - 0,5 чайной ложки



# 2. Для **безопарного**

## дрожжевого теста

молоко или вода - 1 стакан,  
дрожжи - 20-30 г,  
мука - ~4 стакана,  
яйцо - 1 шт,  
масло сливочное/растительное или  
маргарин – 4 ст. л.,  
сахар - 0,5 стакана (для несладкого  
теста ~1-2 ч. л.),  
соль - 1/4 чайной ложки

**Существует два способа приготовления дрожжевого теста:**

**Безопарный**

**И**

**Опарный**

**Без опары готовят изделия, на которые идет небольшое количество яиц и жира.**

**С применением опары готовят тесто с большим содержанием сахара, жира, яиц.**



**В качестве разрыхлителей для приготовления дрожжевого теста используют дрожжи и пищевую соду.**



# Приготовление дрожжевого опарного теста



## Продукты:

На 1 кг теста - 4 стакана муки, 1 стакан воды или молока, 3—4 ст. ложки маргарина, 3 ст. ложки сахара, 1—2 яйца, 1 чайная ложка соли, 30 г дрожжей.

Опарное тесто готовят в два приема.



# 1. Приготовление опары



Дрожжи следует **растереть** с сахаром, развести молоком, подогретым до температуры 24—30°, так как при такой температуре они быстрее всего размножаются. Затем смешать с небольшим количеством подогретой, просеянной муки. Густота опары должна соответствовать густоте сметаны. Посуду с тестом поставить затем в теплое место. Если в опаре быстро наступает брожение, значит дрожжи можно использовать к тесту. Доказательством подъема опары является увеличение ее объема на 100%.



## 2. Замес и подъем теста



Пока опара **подходит**, следует приготовить все необходимые продукты, то есть разболтать с сахаром яйца, растопить жир, приготовить приправы. Опару, муку, яйца, подогретое молоко, соль, ароматические приправы соединить и перемешать. Тщательно замесить тесто. Замес теста заключается в том, что смешиваются все продукты и в тесто вводится большое количество воздуха, что в значительной степени влияет на **пышность теста**. К концу замеса постепенно подливают жир, не переставая при том месить. Если тесто становится гладким, блестит, не прилипает ко дну посуды и в нем образуется много пузырьков воздуха, можно прекратить замес.



**Замешенное тесто слегка посыпать сверху мукой, посуду закрыть тканью и поставить в теплое место (25—30° С) на 1,5—2 часа для брожения, после чего несколько раз обмять. При подъеме тесто увеличивает свой объем вдвое.**

**Продолжительность брожения опары и теста можно регулировать изменением температурных условий, помещая посуду с тестом в более теплое или прохладное место.**

**Улучшить вкус и аромат сладкого дрожжевого теста можно добавлением ароматических веществ (натертой на терке цедры апельсина или лимона, ванильного сахара, ванилина, плодов мелко растертого кардамона и др.).**



# 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.

# Приготовление изделий из дрожжевого теста



- На подпылённый мукой стол выложить тесто и обмять его.



Далее нарезаются порционные куски теста и  
**формируются** изделия



Булочка-клевер



Изделия выкладываются на смазанный маслом противень и **ставятся на расстойку**. После того как **изделия поднимутся**, можно приступить к выпечке изделий.



- Готовую выпечку выкладывают на плоскость и **дают отдохнуть**. (Иногда изделия накрывают теплой хлопчатобумажной тканью).



# Сдобное дрожжевое тесто

Подготовка  
дрожжей



Приготовление  
слобы



Замес теста

Вымешива  
ние

Брожение

Обминка



Порционирован  
ие теста

Формовани  
е изделий



Расстойка  
изделий



Выпечка



# Секреты приготовления дрожжевого теста

Главное условие вкусных пирогов – пышное, хорошо взошедшее тесто.

- \* Муку для теста необходимо просеять: из нее удаляются посторонние примеси, и она обогащается кислородом воздуха.
- \* При замесе дрожжевого теста все продукты должны быть теплыми или комнатной температуры, продукты из холодильника замедляют подъем теста.
- \* Для дрожжевых изделий жидкость всегда должна быть подогретой до 30...35°C.
- \* В тесто лучше всего добавлять не растопленное, а размягчённое сливочное масло, так как растопленное масло ухудшает структуру теста.



- \* Желток следует растирать с сахарным песком до образования пены.
- \* Пироги на противне выпекать на среднем огне, чтобы начинка не пересохла.
- \*\* Пироги, приготовленные на молоке, более вкусны и ароматны, корочка после выпечки блестящая с красивым цветом.
- \*\* Жиры, размягченные до густоты сметаны, добавляют в конце замешивания теста или при его обминке, от этого брожение теста улучшается.
- \* Чтобы готовые пироги были более нежными и рассыпчатыми, в тесто кладите только желтки.

# Домашнее задание:

- Приготовить дрожжевое тесто, поэтапно фотографировать его (отдельная оценка).
- Из теста попробовать приготовить булочки.
- Дать им подняться.
- Выпечь их (дополнительная оценка)