



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.



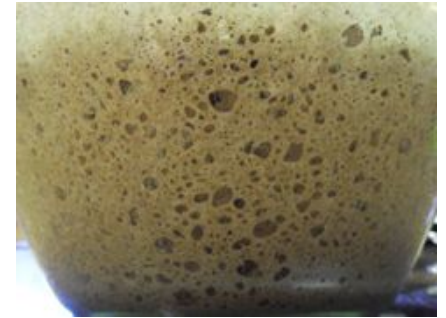
1. Приготовление опары



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



Формование
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°С.
- * 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)