

ВЫПЕКАЕМ ХЛЕБА: ПРОСТОЙ ПШЕНИЧНЫЙ, УЛУЧШЕННЫЙ И НАЦИОНАЛЬНЫЙ

Хлеб "Тимирязевский" - приготовлен из смеси ржаной обдирной муки и муки высшего сорта с добавлением ржаного солода, предварительно заваренного пряностями. **Хлеб "Деликатесный" хлеб - по рецептуре близок к Рижскому, но ячменный солод здесь заменен ржаным. "Орловский" - готовится без заварки из обдирной ржаной муки и пшеничной муки второго сорта (70:30) с добавлением 6 % патоки.**

У ржано-пшеничных сортов хлеба влажность составляет 45-50 %, кислотность - 7-11 градусов, пористость - 46-60 %. С увеличением доли пшеничной муки и повышением сорта как пшеничной, так и ржаной муки влажность и кислотность снижаются, а пористость возрастает. Хлеб с добавлением патоки гораздо медленнее черствеет, по сравнению с другими видами хлеба, так как патока является поставщиком растворенных углеводов (глюкоза, сахароза...), которые препятствуют усыханию хлеба.

Простой пшеничный хлеб - выпекают из всех сортов пшеничной муки - формовым и подовым. Название его определяется сортом муки: например - хлеб "Пшеничный" из муки первого сорта, второго сорта и т.д. Сюда же относятся "Поляница украинская", "Арнаут киевский" и т.д. Из муки высшего сорта выпускают батоны "Столичные", "Городские", "Московские ситники", калачи, батоны "К обеду". Хлеб "Хозяйский" (из муки второго сорта), батоны Николаевские" (из муки первого сорта) и т.д. Все эти изделия имеют рыхлую неоднородную пористость. Особенность приготовления теста: брожение идет при пониженных температурах, поэтому активность ферментов низкая - хлеб получается бледный и пресноватый.

Улучшенный - из муки первого, второго и высшего сортов. Готовят с добавлением жира (маргарин, масло коровье и растительное), сахара по 2-7 %, также добавляют белковые улучшители: молочную сыворотку, соевый белок, сухой изолят рыб-

ного белка, сухую белковую смесь и другие обогатители. Ароматические добавки не используют.

Наиболее распространенными сортами этой группы являются: из муки первого/второго сорта - "Нарезные" батоны (3 % жира и 5 % сахара), "Городская" булка, "Молочные" батоны (с добавлением молочных продуктов), хлеб "Горчичный" (+сахар и масло горчичное - придают специфический аромат, яркую окраску), хлеб "Ароматный" (из муки второго сорта, ржаного ферментированного солода, кориандра и другого дополнительного сырья, придающего оригинальный вкус), халы; из муки высшего сорта - **Нарезные батоны, сайки (с добавлением сахара, изюма, мака, ванилина и т.д.), Саратовский калач, булочки Столичные и т.д. Показатели качества в улучшенных сортах хлеба: влажность 42-45 %, кислотность - 2,5-5 градусов, пористость - 65-75 %.**

Наряду с основными видами хлеба существуют также национальный хлеб (лаваш - из пресного теста, т.е. муки, соли и воды, чурек и т.д.). "Диетический" хлеб (батоны "Полюшко" - с добавлением пшеничных отрубей. Этот хлеб рекомендуется как для массового потребления, так и лицам с избыточной массой тела, нарушением обмена, больным, страдающим атонией кишечника.

Хлеб с добавкой пшеничных зародышей - используется в восстановительный период после заболеваний, а также как профилактическая добавка к ежедневному питанию); совсем недавно появился хлеб, изготовленный из проросших зерен пшеницы ("Купеческий", "Праздничный"...) - такой хлеб является одновременно и лечебным и профилактическим. Хлеб с добавлением различных биологически активных веществ: витаминов, минеральных веществ, незаменимых аминокислот и т.д.

Подготовил
В.СЕМЧЕНКО,
технолог.