

**97-0236**

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к хлебопекарному производству.

Способ производства хлеба включает приготовление закваски из муки, воды и дрожжей, ее брожение, замес теста с добавлением оставшегося количества муки и воды, а также солода ферментированного, концентрата квасного сусла, сахара, соли, последующее брожение теста, деление его на заготовки, их расстойку и выпечку. Новизна изобретения состоит в том, что на стадии замеса теста в него добавляют пряности, 20% из которых в смеси с солодом предварительно измельчают, замачивают в воде при температуре 45...55°C в течение 45...50 мин., а оставшееся количество пряностей также предварительно замачивают в воде при температуре 90...95°C в течение 25...30 мин. Брожение теста осуществляется до кислотности 9...11 градусов.

Технический результат изобретения состоит в обогащении хлеба биологически активными компонентами, позволяющими увеличить срок сохранения свежести хлеба.