

99-0141

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к составу и способу производства хлеба из цельного зерна пшеницы, и может быть использовано на хлебопекарных предприятиях.

Сущность изобретения заключается в том, что состав содержит шелушенную пшеницу, дрожжи прессованные, соль, жидкую фазу. В качестве жидкой фазы используется сыворотка, в то же время для приготовления теста вводятся ингредиенты в следующем составе, кг: пшеница шелушенная – 100; дрожжи прессованные - 2,25...3,00; соль - 1,80...2,00; сыворотка - 2,00...30,00.

Способ предусматривает увлажнение, шелушение, замачивание пшеницы в воде, ее измельчение и приготовление теста из измельченной массы пшеницы. В приготовленное тесто добавляют соль, дрожжи и сыворотку. Приготовленное тесто замешивают и оставляют на брожение. По окончании брожения тесто делят на полуфабрикаты и направляют на расстойку и выпечку, в то же время шелушение выполняется путем удаления 30...45% плодовых оболочек зерна пшеницы с содержанием 18...21% клейковины.

Результат заключается в сокращении времени производства и увеличении продолжительности хранения хлеба из цельного зерна пшеницы.