

s 2016 0069

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу производства функционального хлеба, обогащенного пищевыми волокнами.

Способ, согласно изобретению, включает смешивание муки высшего сорта с дрожжевой суспензией, добавление водного раствора поваренной соли и инулина из цикория, замешивание теста, его выбраживание в течение 15 мин, деление теста на куски с формовкой полуфабрикатов, их расстойку при температуре 40...43°C в течение 60 мин и выпечку, при этом инулин берут в количестве 2,0...3,0% к массе муки.

П. формулы: 3