



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21), (22) Заявка: 2004133013/13, 15.11.2004

(43) Дата публикации заявки: 27.04.2006 Бюл. № 12

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55-247,
О.И. Квасенкову

(71) Заявитель(и):

Квасенков Олег Иванович (RU)

(72) Автор(ы):

Росляков Юрий Федорович (RU),
Бочкова Лидия Константиновна (RU),
Шмалько Наталья Анатольевна (RU),
Клиндухова Людмила Григорьевна (RU),
Назарова Татьяна Григорьевна (RU),
Клиндухова Юлия Олеговна (RU),
Квасенков Олег Иванович (RU)

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ВАФЕЛЬНОГО ХЛЕБА

(57) Формула изобретения

Способ получения вафельного хлеба, предусматривающий приготовление теста, содержащего смесь муки, растительное масло, соль и воду, его формование в виде листов и выпечку, отличающийся тем, что используют смесь пшеничной муки первого сорта и муки из семян амаранта в соотношении по массе 4:1, при приготовлении теста дополнительно используют дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар и ферментный препарат Нейтраза, тесто готовят при следующем соотношении компонентов по массе с точностью $\pm 5\%$:

Смесь муки	100
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,5
Соль	6
Сахар	5
Растительное масло	2,5
Нейтраза	0,015
Вода	До влажности 68%

тесто перед формованием выбраживают при температуре 30-32°C в течение 30-60 мин, а выпечку осуществляют при температуре 160-170°C в течение 2-3 мин.