



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ**(21), (22) Заявка: **2008139148/13**, **01.10.2008**(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**01.10.2008**(43) Дата публикации заявки: **10.04.2010**(45) Опубликовано: **10.09.2010** Бюл. № 25(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **RU 2174303 C2**, **10.10.2001**. **RU 2267931 C1**, **20.01.2006**.

Адрес для переписки:

**356236**, Ставропольский край, Шпаковский р-н, х. Вязники, ул. Промышленная, 6, ООО "Колос золотой", ген. директору

(72) Автор(ы):

**Ализаде Руфат Юсиф Оглы (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Ализаде Руфат Юсиф Оглы (RU)****(54) СОСТАВ ТЕСТА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА И СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА**

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности. Предложенный состав теста для производства хлеба включает пшеничную муку, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль, сахар-песок, воду, масло растительное и жидкие дрожжи. Жидкие дрожжи изготавливают из первой и второй смесей, при этом для приготовления первой смеси смешивают дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных с водой и сахаром-песком и выбраживают полученную смесь до кислотности 2-3°Н. Для приготовления второй смеси заваривают муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта водой в соотношении по массе (0,8-1,0):(4,5-5,0) и

охлаждают до 40-50°С. Полученные первую и вторую смеси перемешивают между собой, выбраживают до кислотности 4-5°Н, причем дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных изготавливаются с использованием сухих шишек хмеля, горького перца стручкового, воды, муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта и отрубей пшеничных. При изготовлении дрожжей сухих хмелевых на отрубях пшеничных их сушку проводят в течение 20-30 ч при температуре 25-35°С до влажности 5-7%, в качестве растительного масла используют масло подсолнечное. Также предложен способ производства хлеба. Данная группа изобретений позволяет получить продукт высокого качества. 2 н.п. ф-лы.



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

**(12) ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: **2008139148/13, 01.10.2008**

(24) Effective date for property rights:  
**01.10.2008**

(43) Application published: **10.04.2010**

(45) Date of publication: **10.09.2010 Bull. 25**

Mail address:

**356236, Stavropol'skij kraj, Shpakovskij r-n, kh.  
Vjazniki, ul. Promyshlennaja, 6, OOO "Kolos  
zolotoj", gen. direktoru**

(72) Inventor(s):

**Alizade Rufat Jusif Ogly (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Alizade Rufat Jusif Ogly (RU)**

**(54) DOUGH COMPOSITION FOR BREAD PRODUCTION AND BREAD PRODUCTION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: proposed dough composition for bread production contains wheat flour, baker's compressed yeast, salt, sand sugar, water, vegetable oil and liquid yeast. Liquid yeast are made from the first and second mixtures with the first mixture production implying mixing of dry hop yeast with wheat bran and water and sand sugar and fermenting the obtained mixture up to the acidity of 2-3°H. Production of the second mixture implies pouring boiling water over high-grade wheat flour with the weight proportion of (0.8-1.0):(4.5-5.0) and cooling

down to 40-50°C. The obtained first and second mixtures are mixed and subject to fermentation up to the acidity of 4-5°H; dry hop yeasts with wheat bran are made with the usage of dry hop cones, chilly pepper, water, high grade wheat flour and wheat bran. When making dry hop yeasts with wheat bran drying is performed during 20-30 hours under the temperature of 25-35°C up to the moisture content of 5-7%; sunflower oil is used as vegetable oil. Bread production method is proposed as well.

EFFECT: proposed group of inventions allows for manufacturing of a high quality product.

2 cl, 2 ex

RU 2 398 379 C2

RU 2 398 379 C2

Область техники, к которой относится группа изобретений

Группа изобретений относится к области пищевой промышленности, в частности к хлебопекарной ее отрасли, и может быть использовано для производства хлеба из опарного или безопарного теста.

5

Уровень техники

Известна композиция ингредиентов для производства хлеба и хлебобулочных изделий, содержащая ржаную, разные сорта пшеничной или смеси ржаной и пшеничной муки, солод, дрожжи, вкусовой и ароматический компоненты, соль, сахар, 10 жировой компонент и воду, при этом она дополнительно содержит добавку из измельченных семян расторопши, придающую изделию экопротекторные свойства, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Мука	10-62
15 Солод	5-16
Дрожжи	0,15-2,00
Соль	0,35-0,70
Сахар	2,5-7,5
Жировой компонент	1,3-5,0
Вкусовой и ароматический компоненты	0,15-1,5
20 Добавка из измельченных семян расторопши	2,0-5,0
Вода	остальное

(см. патент РФ № 2099949, кл. А21Д 8/02).

25

Недостатком данной композиции является невысокое качество хлеба, быстрое его черствление.

Известен хлеб, изготовленный из состава, содержащего закваску, приготовленную на заварке из части ржаной муки и части воды, и питательной смеси из второй части ржаной муки и второй части воды, дрожжи хлебопекарные, муку пшеничную, соль 30 поваренную пищевую, оставшуюся часть воды и подсластитель, при этом при приготовлении теста используется мука пшеничная из твердой пшеницы при следующем соотношении компонентов, кг/100 кг муки:

Заварка:	
35 Мука ржаная	2-14
Вода	3,5-24
Закваска:	
Заварка	5,5-38
Мука ржаная	12,2-1,5
40 Вода	37,5-43,5
Питательная смесь	55,2-83,0
Тесто:	
Закваска	55,2-83,0
(мука ржаная в закваске)	14,2-15,5
Дрожжи хлебопекарные	0,1-1,9
45 Соль поваренная пищевая	0,8-2,2
Мука пшеничная, полученная из твердой пшеницы	84,5-85,8
Подсластитель	0,2-4,8
Вода - в количестве,	
50 обеспечивающем влажность теста	40-52%

В хлебе в качестве подсластителя состав содержит патоку и/или сахар, при этом при использовании последнего на одну часть патоки берут 0,71-0,73 частей сахара (см.

патент РФ № 2156067, кл. А21D 8/02).

Недостатками данного состава хлеба являются недостаточно высокое качество готового изделия и уменьшенный срок его хранения.

Известен хлеб столичный подовый, который включает основные рецептурные  
5 компоненты: муку ржаную хлебопекарную обдирную, муку пшеничную  
хлебопекарную первого сорта, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль  
поваренную пищевую и сахар-песок, выпеченный из теста, приготовленного с  
использованием жидкой закваски с заваркой. Хлеб получен с использованием жидкой  
10 закваски с влажностью от 81,0% до 83,5%, кислотностью  $9\div 11$  град и подъемной  
силы 25-30 мин, выведенной в разведочном цикле на лактобактерине в сочетании с  
чистой культурой дрожжей с использованием питательной смеси с осахаренной  
ржаной заваркой, которая содержит муку ржаную хлебопекарную и жидкость для ее  
15 осахаривания в виде воды питьевой и конденсата водяного пара. Пар использован для  
пропаривания муки ржаной при ее осахаривании. Питательная смесь помимо заварки  
содержит муку ржаную хлебопекарную и воду питьевую, при этом соотношение  
гидромодулей - отношений массы муки к массе жидкости заварки и питательной смеси  
с заваркой составляет  $1,51\div 1,89$  при влажности муки от 12,0 до 15,0%, причем  
20 соотношение массы муки ржаной хлебопекарной в заварке ив питательной смеси с  
заваркой составляет  $1:(2,8\div 3,1)$ . Соотношение массы муки ржаной хлебопекарной в  
закваске и массы муки ржаной хлебопекарной, вносимой в тесто, составляет на 100 кг  
муки  $1:(3,4\div 3,7)$  (см. патент РФ № 2259728, кл. А21D 8/02).

Недостатками данного состава хлеба подового являются недостаточно высокое  
25 качество готового продукта, уменьшенный срок его хранения, высокая себестоимость  
хлеба.

Наиболее близким по технической сущности и достигаемому положительному  
эффекту и принятый автором за прототип является состав теста для производства  
30 хлеба горчичного и способ производства хлеба горчичного. Состав теста включает  
основные рецептурные компоненты, кг: муку пшеничную хлебопекарную высшего  
сорта - 100, дрожжи хлебопекарные прессованные - 2, соль поваренную пищевую - 1,5,  
воду - по расчету, сахар-песок - 6, масло растительное - горчичное - 6. Замешанное  
35 тесто подвергают брожению. Тесто готовят любыми способами, применяемыми для  
приготовления хлеба (опарным, безопарным). Тесто делят на делительных машинах,  
после чего заготовки теста для формового теста укладывают в формы и направляют  
на расстойку, а заготовки для подового хлеба направляют на округление. Для  
получения подовых изделий тестовые заготовки после деления и округления  
40 направляют в закаточную машину. Продолжительность расстойки тестовых  
заготовок от 35 до 45 мин. Перед посадкой в печь на расстоявшихся заготовках для  
подового хлеба делают несколько косых надрезов или наколов. Изделия выпекают в  
увлажненной пекарной камере печи при температуре  $195-235^{\circ}\text{C}$ . Продолжительность  
выпечки хлеба горчичного формового массой 1 кг - 40-45 мин, подового массой 0,8  
45 кг - 33-35 мин, массой 0,5 кг - 25-30 мин (см. Сборник технологических инструкций для  
производства хлеба и хлебобулочных изделий. - М.: Прейскурантиздат, 1989, С.111-  
112, 209-210).

#### Раскрытие изобретения

50 Задачей предлагаемой группы изобретений является разработка состава теста для  
производства хлеба из опарного и безопарного теста, обладающего высоким  
качеством, увеличением срока хранения, замедлением процесса черствления,  
удешевлением производства хлеба из опарного и безопарного теста.

Технический результат, который достигнут с помощью предлагаемой группы изобретений, сводится к высокому качеству, замедлению процесса черствления и увеличению срока хранения до 5 суток с исключением заболевания картофельной болезнью хлеба в течение всего срока хранения, удешевлению производства хлеба.

5 Мякиш хлеба имеет равномерную хорошо развитую пористость не менее 75%, упругую слоистую, не крошащуюся структуру.

Технический результат достигается с помощью состава теста для производства хлеба, включающего муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта, дрожжи  
10 хлебопекарные прессованные, соль поваренную пищевую, сахар-песок, воду и масло растительное, согласно изобретению состав дополнительно содержит жидкие дрожжи, изготовленные из первой и второй смесей следующим путем: для приготовления первой смеси смешивают дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных с водой и сахаром-песком и выбраживают полученную смесь до кислотности 2-3°Н, а для  
15 приготовления второй смеси заваривают муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта водой в соотношении по массе (0,8-1,0):(4,5-5,0) и охлаждают до 40-50°С, полученные первую и вторую смеси перемешивают между собой, выбраживают до кислотности 4-5°Н, причем дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных  
20 изготавливают с использованием сухих шишек хмеля, горького перца стручкового, воды, муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта и отрубей пшеничных, при изготовлении дрожжей сухих хмелевых на отрубях пшеничных их сушку проводят в течение 20-30 ч при температуре 25-35°С до влажности 5-7%, в качестве масла растительного берут масло подсолнечное, а компоненты состава теста берут при  
25 следующем соотношении, мас. %:

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	58,39-61,46
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,20-0,35
Дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных	0,40-0,50
30 Соль поваренная пищевая	0,88-0,98
Сахар-песок	0,35-0,43
Масло подсолнечное	1,75-1,97
Вода	остальное.

35 Технический результат достигается также с помощью способа производства хлеба, включающего замес теста из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, дрожжей хлебопекарных прессованных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, воды и масла растительного, брожение теста, разделку на тестовые заготовки, расстойку и выпечку, согласно изобретению при замесе теста дополнительно вносят  
40 жидкие дрожжи, изготовленные из первой и второй смесей следующим путем: для приготовления первой смеси смешивают дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных с водой и сахаром-песком и выбраживают полученную смесь до кислотности 2-3°Н, а для приготовления второй смеси заваривают муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта водой в соотношении по массе (0,8-1,0):(4,5-5,0) и  
45 охлаждают до 40-50°С, полученные первую и вторую смеси перемешивают между собой, выбраживают до кислотности 4-5°Н, причем дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных изготавливают с использованием сухих шишек хмеля, горького перца стручкового, воды, муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта и отрубей  
50 пшеничных, при изготовлении дрожжей сухих хмелевых на отрубях пшеничных их сушку проводят в течение 20-30 ч при температуре 25-35°С до влажности 5-7%, а в качестве масла растительного берут масло подсолнечное.

Использование жидких дрожжей, содержащих дрожжи сухие хмелевые на отрубях

пшеничных, позволяет удлинить срок хранения хлеба до 5 суток. Мякиш имеет равномерную хорошо развитую пористость (не менее 75%.) Мякиш хлеба имеет упругую слоистую, не крошащуюся структуру. Приготовление хлеба на этих дрожжах исключает заболевание картофельной болезнью на протяжении всего срока хранения.

5 Важно выдерживать все особенности, параметры, стадийность изготовления жидких дрожжей на основе двух смесей (первой и второй), соотношение компонентов состава теста. Любые отклонения в большую или меньшую сторону не позволят получить хлеб с развитой пористостью, хорошей структурой, с длительными сроками хранения  
10 без потери качества.

Сущность предлагаемого изобретения заключается в следующем.

При производстве хлеба замешивают тесто на тестомесильной машине. Состав теста для производства хлеба включает муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренную пищевую, сахар-песок,  
15 масло подсолнечное, воду и жидкие дрожжи, изготовленные из первой и второй смесей. Компоненты состава теста для производства хлеба берут при следующем соотношении, мас. %:

20 Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	58,39-61,46
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,20-0,35
Дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных	0,40-0,50
Соль поваренная пищевая	0,88-0,98
Сахар-песок	0,35-0,43
Масло подсолнечное	1,75-1,97
25 Вода	остальное.

Тесто готовится опорным и безопарным способом.

Безопарное тесто готовится, смешивая все компоненты состава одновременно.

При опарном способе приготовления теста сначала готовят опару, а затем  
30 добавляют к ней оставшиеся рецептурные компоненты и готовят тесто.

Опарное приготовление теста:

При приготовлении опары используются дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных. Из них готовятся жидкие дрожжи, в результате чего уменьшается  
35 количество дрожжей хлебопекарных прессованных, используемых по рецептуре.

Приготовление дрожжей сухих хмелевых на отрубях пшеничных:

Дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных изготавливаются с использованием сухих шишек хмеля, горького перца стручкового, воды, муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта и отрубей пшеничных. К дрожжам сухим хмелевым на  
40 отрубях пшеничных при их приготовлении добавляют часть дрожжей сухих хмелевых на отрубях пшеничных предыдущего приготовления.

Замачивают дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных теплой водой и оставляют бродить в течение 4-5 ч.

45 Параллельно приготавливают отвар, полученный кипячением в течение 15-30 мин смеси сухих шишек хмеля, горького перца стручкового и воды, охлаждают до температуры 45-50°C. В отвар добавляют муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта, перемешивают, выбраживают до кислотности 2-3°Н. К полученной смеси добавляют подготовленные (замоченные и выброженные) дрожжи сухие хмелевые на  
50 отрубях пшеничных, перемешивают, выбраживают до кислотности 4-5°Н.

Затем по окончании брожения в получившуюся смесь добавляют отруби пшеничные, повторно выбраживают до кислотности 5-7°Н и сушат на стеллажах в течение 20-30 ч при температуре 25-35°C до влажности 5-7%, после чего дрожжи сухие

хмелевые на отрубях пшеничных готовы к употреблению.

Приготовление жидких дрожжей из дрожжей сухих хмелевых на отрубях:

Жидкие дрожжи готовят с использованием первой и второй смесей следующим путем.

Для приготовления первой смеси смешивают дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных с водой (температура воды 35-45°C) и сахаром-песком, выбраживают полученную смесь до кислотности 2-3°Н.

Для приготовления второй смеси заваривают муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта водой в соотношении по массе (0,8-1,0):(4,5-5,0) и охлаждают до 40-50°C.

Полученные первую и вторую смеси перемешивают между собой, выбраживают до кислотности 4-5°Н.

В дежу засыпают муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта, добавляют жидкие дрожжи, соль поваренную пищевую, воду по расчету и замешивают опару. Опара бродит 3-4 часа. Выброженная опара поступает на замес теста. Для этого в зрелую опару добавляют оставшееся сырье по рецептуре (сахар-песок, масло подсолнечное, дрожжи хлебопекарные прессованные) и воду (по расчету) и производят замес теста на тестомесильной машине. Влажность теста 44-45%. По приготовлении тесто ставится на брожение на 20-60 минут в зависимости от условий брожения.

По окончании брожения тесто направляется на разделку. Деление тестовых заготовок производится тесторазделочной машиной или делят вручную, после чего тестовые заготовки хлеба направляют на расстойку и выпекают в увлажненной пекарной камере при температуре 260-270°C в течение 34-35 минут.

После выпечки готовый хлеб направляют на склад готовой продукции, а оттуда в торговую сеть к потребителю.

Примеры конкретного выполнения изобретения.

Пример 1. При производстве хлеба замешивают тесто на тестомесильной машине. Состав теста для производства хлеба включает муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренную пищевую, сахар-песок, масло подсолнечное и жидкие дрожжи, изготовленные из первой и второй смесей. Компоненты состава теста для производства хлеба берут при следующем соотношении, мас. %:

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	58,39
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,20
Дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных	0,40
Соль поваренная пищевая	0,98
Сахар-песок	0,43
Масло подсолнечное	1,75
Вода	37,85

Тесто готовится опарным способом. При приготовлении опары используются дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных. Из них готовятся жидкие дрожжи.

Дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных изготавливаются с использованием сухих шишек хмеля, горького перца стручкового, воды, муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта и отрубей пшеничных. К дрожжам сухим хмелевым на отрубях пшеничных при их приготовлении добавляют часть дрожжей сухих хмелевых на отрубях пшеничных предыдущего приготовления.

Замачивают дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных теплой водой и

оставляют бродить в течение 4 ч.

Параллельно приготавливают отвар, полученный кипячением в течение 30 мин смеси сухих шишек хмеля, горького перца стручкового и воды, охлаждают до температуры 50°C. В отвар добавляют муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта, перемешивают, выбраживают до кислотности 2°Н. К полученной смеси добавляют подготовленные (замоченные и выброженные) дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных, перемешивают, выбраживают до кислотности 5°Н.

Затем по окончании брожения в получившуюся смесь добавляют отруби пшеничные, повторно выбраживают до кислотности 7°Н и сушат на стеллажах в течение 20 ч при температуре 35°C до влажности 5%, после чего дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных готовы к употреблению.

Приготовление жидких дрожжей из дрожжей сухих хмелевых на отрубях:

Жидкие дрожжи готовят с использованием первой и второй смесей следующим путем.

Для приготовления первой смеси смешивают дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных с водой и сахаром-песком, выбраживают полученную смесь до кислотности 2°Н.

Для приготовления второй смеси заваривают муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта водой в соотношении по массе 1:5 и охлаждают до 50°C.

Полученные первую и вторую смеси перемешивают между собой, выбраживают до кислотности 4°Н.

В дежу засыпают муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта, добавляют жидкие дрожжи, соль поваренную пищевую, воду и замешивают опару. Опара бродит 4 часа. Выброженная опара поступает на замес теста. Для этого в зрелую опару добавляют оставшееся сырье по рецептуре (сахар-песок, масло подсолнечное, дрожжи хлебопекарные прессованные) и воду и производят замес теста на тестомесильной машине. Влажность теста 45%. По приготовлении тесто ставится на брожение на 60 минут.

По окончании брожения тесто направляется на разделку. Деление тестовых заготовок производится тесторазделочной машиной или делят вручную, после чего тестовые заготовки хлеба направляют на расстойку и выпекают в увлажненной пекарной камере при температуре 260°C в течение 34 минут.

Пример 2. При производстве хлеба замешивают тесто на тестомесильной машине. Состав теста для производства хлеба включает муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренную пищевую, сахар-песок, масло подсолнечное и жидкие дрожжи, изготовленные из первой и второй смесей. Компоненты состава теста для производства хлеба берут при следующем соотношении, мас. %:

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	61,46
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,35
Дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных	0,50
Соль поваренная пищевая	0,88
Сахар-песок	0,35
Масло подсолнечное	1,97
Вода	34,49

Тесто готовится безопарным способом, смешивая все компоненты одновременно.

Дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных изготавливаются с использованием сухих шишек хмеля, горького перца стручкового, воды, муки пшеничной

хлебопекарной высшего сорта и отрубей пшеничных. К дрожжам сухим хмелевым на отрубях пшеничных при их приготовлении добавляют часть дрожжей сухих хмелевых на отрубях пшеничных предыдущего приготовления.

5 Замачивают дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных теплой водой и оставляют бродить в течение 5 ч.

Параллельно приготавливают отвар, полученный кипячением в течение 15 мин смеси сухих шишек хмеля, горького перца стручкового и воды, охлаждают до температуры 45°C. В отвар добавляют муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта, перемешивают, выбраживают до кислотности 3°Н. К полученной смеси 10 добавляют подготовленные (замоченные и выброженные) дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных, перемешивают, выбраживают до кислотности 4°Н.

Затем по окончании брожения в получившуюся смесь добавляют отруби пшеничные, повторно выбраживают до кислотности 5°Н и сушат на стеллажах в 15 течение 30 ч при температуре 25°C до влажности 7%, после чего дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных готовы к употреблению.

Приготовление жидких дрожжей из дрожжей сухих хмелевых на отрубях:

Жидкие дрожжи готовят с использованием первой и второй смесей следующим 20 путем.

Для приготовления первой смеси смешивают дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных с водой и сахаром-песком, выбраживают полученную смесь до кислотности 3°Н.

Для приготовления второй смеси заваривают муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта водой в соотношении по массе 0,8:4,5 и охлаждают до 40°C. 25

Полученные первую и вторую смеси перемешивают между собой, выбраживают до кислотности 5°Н.

В дежу одновременно засыпают муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта, 30 добавляют жидкие дрожжи, соль поваренную пищевую, воду, сахар-песок, масло подсолнечное, дрожжи хлебопекарные прессованные и воду и производят замес теста на тестомесильной машине. Влажность теста 44%. По приготовлении тесто ставится на брожение на 20 минут.

По окончании брожения тесто направляется на разделку. Деление тестовых 35 заготовок производится тесторазделочной машиной или делят вручную, после чего тестовые заготовки хлеба направляют на расстойку и выпекают в увлажненной пекарной камере при температуре 270°C в течение 35 минут.

#### 40 Формула изобретения

1. Состав теста для производства хлеба, включающий муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль поваренную пищевую, сахар-песок, воду и масло растительное, отличающийся тем, что он дополнительно содержит жидкие дрожжи, изготовленные из первой и второй 45 смесей следующим путем: для приготовления первой смеси смешивают дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных с водой и сахаром-песком и выбраживают полученную смесь до кислотности 2-3°Н, а для приготовления второй смеси заваривают муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта водой в соотношении по 50 массе (0,8-1,0):(4,5-5,0) и охлаждают до 40-50°C, полученные первую и вторую смеси перемешивают между собой, выбраживают до кислотности 4-5°Н, причем дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных изготавливают с использованием сухих шишек хмеля, горького перца стручкового, воды, муки пшеничной хлебопекарной высшего

сорта и отрубей пшеничных, при изготовлении дрожжей сухих хмелевых на отрубях пшеничных их сушку проводят в течение 20-30 ч при температуре 25-35°С до влажности 5-7%, в качестве масла растительного берут масло подсолнечное, а компоненты состава теста берут при следующем соотношении, мас. %:

5

Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	58,39-61,46
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,20-0,35
Дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных	0,40-0,50
Соль поваренная пищевая	0,88-0,98
Сахар-песок	0,35-0,43
Масло подсолнечное	1,75-1,97
Вода	остальное

10

2. Способ производства хлеба, включающий замес теста из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, дрожжей хлебопекарных прессованных, соли поваренной пищевой, сахара-песка, воды и масла растительного, брожение теста, разделку на тестовые заготовки, расстойку и выпечку, отличающийся тем, что при замесе теста дополнительно вносят жидкие дрожжи, изготовленные из первой и второй смесей следующим путем: для приготовления первой смеси смешивают дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных с водой и сахаром-песком и выбраживают полученную смесь до кислотности 2-3°Н, а для приготовления второй смеси заваривают муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта водой в соотношении по массе (0,8-1,0):(4,5-5,0) и охлаждают до 40-50°С, полученные первую и вторую смеси перемешивают между собой, выбраживают до кислотности 4-5°Н, причем дрожжи сухие хмелевые на отрубях пшеничных изготавливают с использованием сухих шишек хмеля, горького перца стручкового, воды, муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта и отрубей пшеничных, при изготовлении дрожжей сухих хмелевых на отрубях пшеничных их сушку проводят в течение 20-30 ч при температуре 25-3°С до влажности 5-7%, в качестве масла растительного берут масло подсолнечное.

35

40

45

50