

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2012128083/13, 03.07.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 03.07.2012

(43) Дата публикации заявки: 10.01.2014 Бюл. № 1

Адрес для переписки:

443029, г. Самара, ул. Шверника, 10, кв. 16,
А.В.Зимичеву

(71) Заявитель(и):

Зимичев Анатолий Викторович (RU),
Чалдаев Павел Александрович (RU),
Беляев Сергей Яковлевич (RU)

(72) Автор(ы):

Зимичев Анатолий Викторович (RU),
Чалдаев Павел Александрович (RU),
Беляев Сергей Яковлевич (RU)(54) **СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

(57) Формула изобретения

1. Способ производства хлебобулочных изделий, включающий стадии приготовления теста из пшеничной муки, дрожжей, соли поваренной пищевой и другого сырья, его брожения, разделки, расстойки и выпечки тестовых заготовок, отличающийся тем, что тесто готовят опарным или безопарным способом с заменой 10-30% пшеничной муки на овсяную муку или измельченные, либо предварительно замоченные и диспергированные, овсяные хлопья и внесением в рецептурную смесь тыквенного пюре, взятого в количестве 20-30% от общей массы муки (либо муки и хлопьев) в тесте.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что в качестве дополнительного сырья используют сахар-песок и/или патоку и/или жировые продукты и/или яичные продукты и/или молочные продукты и/или сухофрукты и/или орехи и/или семена масличных культур.

3. Способ по п.1 или 2, отличающийся тем, что в рецептурную смесь могут входить различные хлебопекарные улучшители и подкислители теста.