

РЕЦЕПТУРА ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

В таблице представлена рецептура приготовления теста для производства пшеничного хлеба на основе концентрата «Пропионикс», содержащего пропионовокислые бактерии *Propionibacterium freudenreichii* subsp. *shermanii* КМ 186.

Таблица 1 - Рецептура и параметры приготовления пшеничного теста

Наименование сырья и показателей процесса	Приготовление опары	Приготовление теста
Мука пшеничная, кг	50	50
Дрожжи, кг	0,5	
Концентрат пропионовокислых бактерий, мл	5	
Вода, л	2/3 от воды	По расчету
Соль, кг		1,5
Сахар, кг		3
Начальная температура, °С	30±2	28-30
Конечная кислотность, град	3,5-6,0	4
Продолжительность брожения, ч	3-4,5 ч	1-2
Влажность, %	60-70	50
Расстойка, мин		30-50
Температура выпечки, °С		215-250
Продолжительность выпечки, мин		35-45
Масса тестовой заготовки, кг		0,610-0,620

Технологические испытания показали, что готовый хлеб по органолептическим и физико-химическим показателям отвечает требованиям ГОСТ 27842-88 Хлеб из пшеничной муки. Сроки хранения **без признаков** плесневения и картофельной болезни составляют 5-6 суток.