Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: «Деление теста и формование простого хлеба из пшеничной муки» состоится 15.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить хлеб пшеничный. Для того чтобы его приготовить вспомним главные этапы:

* прием и хранение сырья;
* подготовка необходимого по рецептуре количества сырья;
* приготовление теста;
* деление теста на куски;
* формовка и укладка кусков теста в формы;
* окончательная расстойка тестовых заготовок.

Для того чтобы приготовить хлеб надо оформить технологическую карту. Поэтому перед вами технологическая карта для приготовления хлеба пшеничного с представленными в базовой рецептуре продуктами на 2 шт. хлеба. Предлагаю базовую рецептуру пересчитать на 1шт и внести данные в рабочую рецептуру и по ней работать. А также ответить на ряд вопросов.

**Контрольные вопросы**

Вопросы: 1. что необходимо сделать для организации своего рабочего места и во время работы при приготовлении хлеба пшеничного? 2. В каких целях осуществляется разделка теста? 3. Какие процессы происходят во время расстойки в тестовой заготовке хлеба? 4.Назовите основное назначение формования тестовых заготовок? 5. К чему приводит укладка теста в горячие хлебные формы?

При приготовлении хлеба надо сделать видео или фото вас в работе на всех этапах.

Задание отправить до 16.06. 2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**ХЛЕБ ПШЕНИ**ч**НЫЙ)**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **Выход на 2 шт.** | Рабочая рецептура  **Выход на 1 шт.** |
| 1 | Мука пшеничная | 1000 |  |
| 2 | Дрожжи прессованные | 42 |  |
| 3 | Вода | 500 |  |
| 4 | Соль | 10 |  |
| 5 | Сахар | 10 |  |
| 6 | Мука для подпыла | 100 |  |
| 7 | Жир для смазки | 10 |  |

**Инструкционные указания:**

Чтобы испечь хлеб надо поставить опару. Для этого в теплой воде 30-32 С надо растворить дрожжи, добавить муку, сверху присыпать слегка мукой, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте. Когда опара поднимется вдвое и начнет оседать, необходимо замесить тесто. Для приготовления теста к опаре надо добавить растворенную в теплой воде соль, сахар, всыпать муку, перемесить и поставить для подъема в теплом месте на 45минут.

Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, его надо перенести на подпыленный мукой стол, и тщательно вымесить, чтобы оно снова стало гладким и эластичным. Прямоугольную форму длиной 28 см необходимо смазать маслом и перенести в нее тесто. Оставить для расстойки на 45 минут.

Перед выпечкой поверхность проколоть вилкой в нескольких местах и выпекать при температуре 180 С в течение 45 минут.