Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: «Выпеканиехлеба с наполнителями» состоится 16.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить смешанный хлеб с пряностями. Для улучшения вкуса и придания им специфического аромата применяют пряности. В хлебопекарном производстве используют такие пряности как: тмин, кориандр, гвоздику, корицу, анис, шафран, кунжут, и др.

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 штуки. Вам необходимо рассчитать на 1 штуку и заполнить технологическую карту и приготовить по ней. А также ответить на ряд вопросов.

**Вопросы:**

 **1. Назовите оптимальные условия для брожения дрожжевого теста?**

**2. По каким внешним признакам определяют готовность дрожжевого теста?**

**3. Что такое обминка?**

**4. Из каких технологических операций состоит разделка теста?**

**5. Какие операции включает в себя отделка сформованных изделий, какова их цель?**

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

Выполненную работу отправить до 18.06. 2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_СМЕШАННЫЙ\_ХЛЕБ ПШЕНИчНЫЙС ПРЯНОСТЯМИ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**Выход на 2 шт.** | Рабочая рецептура **Выход на 1 шт.** |
| 1 | Мука пшеничная  | 1500 |  |
| 2 | Мука ржаная обойная | 1000 |  |
| 3 | Дрожжи прессованные | 126 |  |
| 4 | Вода | 1200 |  |
| 5 | Морская соль | 10 |  |
| 6 | Мед | 60 |  |
| 7 | Молоко | 160 |  |
| 8 | Кориандр молотый | 20 |  |
| 9 | Тмин | 20 |  |
| 10 | Семена фенхеля | 20 |  |
| 11 | Мускатный орех | 2 |  |
| 12 | Зерна кориандра | 30 |  |
| 13 | Мука для подпыла  | 100 |  |

**Инструкционные указания:**

 Чтобы испечь хлеб ставят опару. Для этого в теплой воде 30-32 С растворяют дрожжи, мед, добавляют немного смешанной пшеничной и ржаной муки, сверху слегка присыпают мукой, накрывают полотенцем и ставят в теплое место на 20 минут. Когда опара поднимется вдвое и начнет оседать, замешивают тесто. Для приготовления теста к опаре добавляют растворенную в теплой воде морскую соль, мускатный орех, перемешивают с мукой и ставят для подъема в теплое место на 60 минут.

 Когда тесто увеличится в объеме в два раза, его переносят на подпыленный мукой стол, и тщательно вымешивают, чтобы оно снова стало гладким и эластичным. Придают ему форму продолговатой буханки, выкладывают на противень и смазывают поверхность молоком. Посыпают сверху семенами кориандра и тмина и слегка вдавливают в тесто. После полной расстойки выпекают в увлажненной камере (можно поставить противень с водой вниз) при температуре 200 ̊С в течение 15 минут, а затем при температуре 160 ̊С до готовности.