

Хлеб и хлебобулочные изделия



- **Легенда о Бородинском хлебе:**

На Бородинском поле шло сраженье,
Картечи визг, как по стеклу ножом,
И вот французов лёгкою мишенью
Стал наш обоз с мукой и фуражом.

То ли ядро шальное, то ли мина,
То ли снаряд в фургон с мукой попал,
А следом шёл фургон с корицей, тмином,
И взрыв муку и тмин перемешал.

Ну а солдат кормить-то чем-то надо?
Негоже продовольствие бросать!
Ведь с тмином та мука, поди, не с ядом...
Так стали «Бородинский» выпекать.

И говорят, что даже сам Кутузов,
А может быть, и сам Багратион,
Нахваливали меткость тех французов,
Что так удачно вмазали в фургон.

Вот так из века, ставшего былинным,
Пришёл к нам хлеб, который всем знаком.
Как хорошо, что был фургон тот с тмином,
А не с фасолью или с чесноком!

Автор стихотворения: Александр Симонов

Бородинский хлеб - один из наиболее популярных сортов российского хлеба. В 1920-х - 1930 х годах этот сорт хлеба производился только в Москве. Поэтому он так и любим москвичами. В те далёкие годы самый лучший по качеству Бородинский хлеб производился мастерами латышами, а на втором месте стоял хлеб выпускавшийся Хлебозаводом кооператива сотрудников ОГПУ.

- **Печеный хлеб – пищевой продукт, получаемый выпечкой разрыхленного закваской или дрожжами теста.**
- В состав хлеба входят: белки(4,7-8,3%);
- Углеводы(42,5-50%), минеральные соли (кальция, магния, железа, фосфора и меди). Хлеб из муки низших сортов является источником витаминов группы В.

Сырье для производства хлеба

```
graph TD; A[Сырье для производства хлеба] --> B[Основное: Мука, вода, дрожжи, закваска, соль]; A --> C[Дополнительное: патока, изюм, сахар, горчичное масло, пряности и др.]
```

Основное:
Мука, вода, дрожжи, закваска, соль

Дополнительное:
**патока, изюм, сахар,
горчичное
масло, пряности и др.**

Производство хлеба

Замес теста

Брожение теста

Разделка теста

Расстойка теста

Формовка хлеба

Выпечка хлеба

Охлаждение хлеба

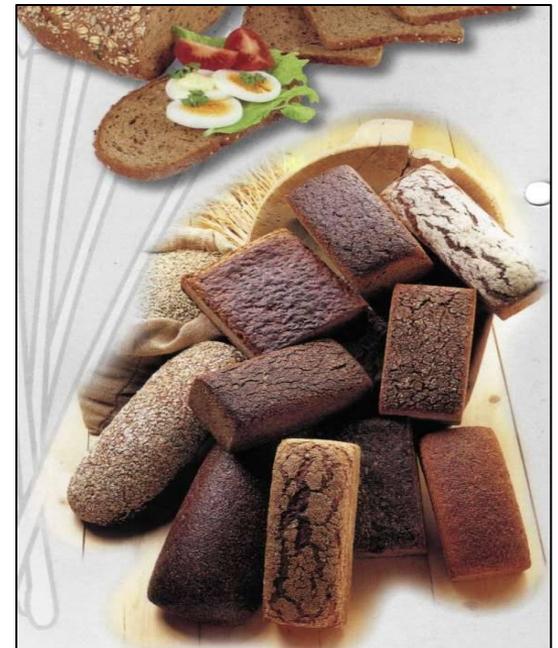
Оценка качества

Ассортимент хлеба



Ассортимент хлеба

- Виды хлеба и хлебобулочных изделий делятся на группы:
- по виду муки – на хлеб ржаной, пшеничный и из смеси ржаной и пшеничной муки;



- по способу выпечки – на хлеб формовой и подовый;
- по форме изделий – на батоны, булки, плетенки и др.;



- **по рецептуре** – на хлеб **простой**, **улучшенный** – с добавлением на 100 кг муки 3 – 6 % сахара или патоки, иногда 7% жира или пряностей и **сдобный** – с повышенным содержанием жира и сахара;



- **по способу отпуска** на крупноштучный и мелкоштучный;
- **по назначению** – на обыкновенный и диетический.

