

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦИКЛ ГУСТЫХ ЗАКВАСОК.



- **Закваска**- особый п/ф, который является возбудителем спиртового, МКБ, в тесте и служит для частичного разрыхления теста, накопления К и ароматических в-в, обеспечивает хлеб хорошего качества.
- Дрожжевые клетки разрыхляют ржаное тесто, а МКБ обеспечивают нарастание К и накопление ароматических в-в.



1 фаза К=9-10°Н	Густая закваска (выброженная) Прессованные др. Мука рж.-обойная Вода с t 21-23°С Время брожения	1,0 кг 0,1 кг 4,0 кг 4-4,5л. 4-5 ч.	Т= 25-26°С
2 фаза К=11-12 °Н	Густая закваска вся Мука рж.обойная Вода с t 21°С Время брожения	(9,600кг) 11,5кг 9-10 л. 4-5 ч.	Т=26-27°С
3 фаза К=13-16°Н	Густая закваска 1\2 Мука рж.-обойная Вода с t 21°С Пресс.дрожжи Время брожения	(15,550 кг) 17кг 11-15 л. 0,2 кг 4-5 ч.	Т=28°С

Две части перед 3 фазой забираем на замес теста, а одну оставшуюся часть снова подкармливаем, но уже с 3 фазы.

Густую закваску замешивают в тестомесильной машине А2-ХТБ порционного действия.

1 фаза К=9-10°Н	Густая закваска	1,0 кг(выброженная)	Т= 25-26°С
	Прессованные др.	0,1 кг	
	Вода с t 21-23°С	4-4,5л.	
	Мука рж.-обойная	4,0 кг	
	Замешиваем до однородной массы		
	Время брожения	4-5 ч.ассы	



2 фаза K=11-12 °Н	Густая закваска	(9,600кг)	T=26-27°C
	Вода с t 21°C	9-10 л.	
	Мука рж.обойная	11,5кг	
	Замешиваем до однородной массы		
	Время брожения	4-5 ч.	



3 фаза K=13-16°N	Густая закваска 1\2	(15,550 кг)	T=28°C
	Прес.дрожжи	0,2 кг	
	Вода с t 21°C	11-15 л.	
	Мука рж.-обойная	17кг	
	Замешиваем до однородной массы		
	Время брожения	4-5 ч.	



Две части перед 3 фазой забираем на замес теста, а одну оставшуюся часть снова подкармливаем, но уже с 3 фазы.

Определение готовности густых заквасок:

- -увеличивается в объеме в 2-2,5 раза
- - $K=15-17^{\circ}$ Н (иначе хлеб не пропечется, при разломе мякиш будет тянуться .)
- -спиртовой запах
- $W=46\%$
- Для замеса теста берут 40% густой закваски к закладываемой муке в тесто.

