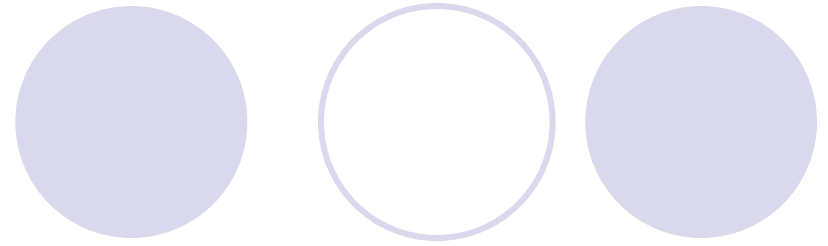
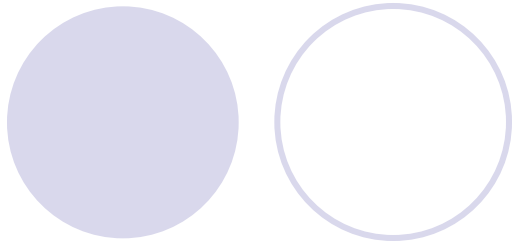




Дрожжевое тесто

Приятного просмотра!



- **Дрожжевое тесто** — тесто из муки — тесто из муки, воды — тесто из муки, воды и дрожжей.
- В зависимости от конечного продукта добавляют соль В зависимости от конечного продукта добавляют соль, сахар В зависимости от конечного продукта добавляют соль, сахар, молоко В зависимости от конечного продукта



Замешивание теста



- дрожжи разводят теплым молоком или водой (30 °C), добавляют сахар, соль, хорошо перемешивают до растворения, кладут яйца и всыпают муку. Замешивают тесто, добавляя в конце размягченный до густоты сметаны жир или вливают растительное масло. Тесто накрывают чистой тканью и ставят в теплое место для брожения на 3–4 часа.
- Чтобы удалить лишний углекислый газ и обогатить тесто кислородом, делают обминки, а затем вновь дают тесту подняться. Первую обминку делают через 1–1 1/2 часа, вторую — еще через 2 часа.



Хлебное дрожжевое тесто

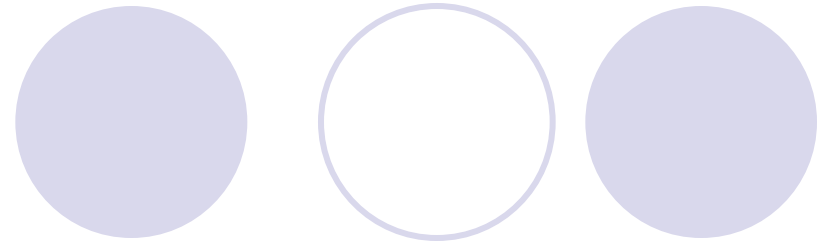
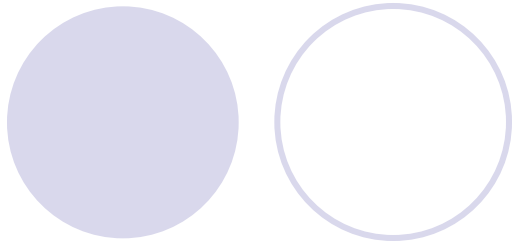


- Хлебное дрожжевое тесто. Для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий

Сдобное дрожжевое тесто.

- Сдобное дрожжевое тесто. Для выпечки сдобных хлебобулочных изделий и кондитерских изделий. Например кексы.





Выполнила:

Ученица 7 класса «А»

Морозова Алина

The slide features six light purple circles arranged in two rows of three. The top row contains one empty circle on the left, followed by two solid circles. The bottom row contains three solid circles, with the rightmost one partially overlapping the text 'Спасибо за просмотр!'.

Конец

Спасибо за просмотр!