Наименование ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА

Лабораторная работа №12 (3 часа)

Тема: Влияние температуры расстойной камеры качество хлеба

Цель работы: определение влияния температуры и относительной влажности воздуха расстойной камеры на качество хлеба.

Выпекают хлеб из теста, приготовленного безопарным способом по описанной выше рецептуре и методике (см. работу №4). Расстойку сформованных тестовых заготовок проводят в разных условиях: при различной температуре и относительной влажности воздуха φ расстойной камеры (термостата):

вариант I (контрольный) —расстойка при t = 30-35°С и φ=75-80%;

вариант II — расстойка при t =45°С и ф =75-80%;

вариант III —при температуре и относительной влажности воздуха в помещении лаборатории (температуру обязательно измеряют);

вариант IV—при температуре 35°С, без увлажнения (φ обязательно измеряют).

Перед началом работы рассчитывают потребное количество сырья (муки, воды, соли и дрожжей), определяют влажность муки, рассчитывают температуру воды для замеса теста, подготовляют сосуд для брожения теста, форму размерами: по основанию 10Х16 см, по верхнему краю 12Х17 см, высоте 10 см и железный лист диаметром не менее 20 см для расстойки и выпечки хлеба. Помимо этого, подготовляют термостаты с температурой 28—30° С и увлажнением воздуха для брожения теста температурой 30—35°С и ср = 70-80% для расстойки, лабораторную электропечь с температурой 230— 240° С.

Безопарное тесто готовят по следующей рецептуре:

Сырье	Количество сырья,%
Мука	100
Дрожжи прессованные подъемной силой по ГОСТу 60-75 мин	2,5
Соль	1,5
Вода	По расчету

В лабораторных условиях на одну выпечку берут 500 г муки. Остальное количество сырья рассчитывают исходя из рецептуры. Количество вносимой при замесе теста воды G_B (в мл) определяют по формуле

$$G_B = Gc(W_T - W_c) /(100- W_T),$$

где Gc — суммарная масса сырья, расходуемого на приготовление теста (без воды), г; W_T влажность теста, %;

W_c - средневзвешенная влажность сырья, %.

$$W\,c = (G_M W_M + G_C W_C + G_Д\, W_Д) /G_C,$$

где G_M, G_C, $G_Д$ - количество муки, соли, дрожжей, расходуемое на приготовление теста, г; W_M, W_C, $W_Д$ - влажность муки, соли, дрожжей, %.

Тесто из муки высшего сорта замешивают влажностью 43,5%, из муки I сорта—44,5% и II сорта—45,5%.

Температуру воды рассчитывают по формуле.

$$t_B = t_T + \mathbf{c_м G_м} (t_T - t_M)/G_B c_B + K,$$

где t_T —температура теста, °С;

t_M —температура муки, °С;

$c_м$ — теплоемкость муки [1257кДж/(кг-К)];

$\mathbf{G_м}$ — количество муки, вносимое при замесе теста, г;

$\boldsymbol{c_в}$ -теплоемкость воды [4 19 кДж/(кг-К)];

$\mathbf{G_в}$ — количество воды вносимое при замесе теста, г;

К — поправочный коэффициент *(К* принимается в летнее время равным 0-1, в весеннее и осеннее - 2, в зимнее -3).

Температура теста после замеса должна быть 32° С. Брожение теста длится 150 мин с двумя обминками через каждые 60 мин после начала брожения. Через 150 мин брожения тесто взвешивают, затем делят на два куска массой 400 и 200 г, которым придают круглую форму. Кусок массой 400 г, предназначенный для выпечки формового хлеба, сразу же после формования помещают в предварительно смазанную форму. Второй кусок массой 200 г, предназначенный для выпечки подового хлеба, укладывают на предварительно смазанный железный лист.

Форму и круглый лист помещают для расстойки в термостат, в котором поддерживают температуру 35° С и относительную влажность воздуха 75—80%.

Конец расстойки определяют органолептически. Выпечку хлеба проводят в лабораторной электропечи при температуре 220—230° С с увлажнением пекарной камеры. Подовый образец выпекают 20 мин, формовой 35 мин.

По окончании выпечки верхнюю корку хлеба смазывают водой и хлеб взвешивают. Качество хлеба оценивают после его остывания: определяют массу и объем формового хлеба, удельный объем, отношение высоты *H* к диаметру *D* подового хлеба и производят органолептическую оценку качества хлеба.