**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия: Хлеб Цельнозерновой формовой массой 0,35кг

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование сырья** | **Заварка на**  **8 шт. (кг)** | **Тесто на**  **8 шт. (кг)** | **Технология приготовления хлебобулочного изделия** |
| 1 | Мука хлебопекарная пшеничная в/с | 0,100 |  | **Подготовка сырья:**  Подготовить сырье к работе.  **Подготовка полуфабриката:**  Приготовить заварку путем заваривания муки водой 75-950 С. Остудить.  **Приготовление теста:**  В емкость дежи заложить все полуфабрикаты , кроме масла, и замесить пластичное пшеничное тесто, перед концом замеса влить масло, все вымесить на медленной скорости.  **Формовка и расстойка изделий:**  Готовое тесто разделить на куски массой 0,405-0,407 кг, при помощи воды, уложить в форму (140×90мм).  Формы установить в расстоечный шкаф на окончательную расстойку на 45-100 минут до готовности полуфабриката. Посыпать полуфабрикат отрубями.  **Выпечка изделий:**  Выпекать при температуре 190-2100С в течение 30-35 минут в увлажненной пекарной камере конвекционной печи.  **Характеристика изделия:**  Хлеб формовой, корка не просевшая, посыпана отрубями.  Колер: от светло-коричневого до золотистого. Запах - свойственный данному виду изделия. |
| 2 | Мука хлебопекарная пшеничная в/с |  | 0,55 |
| 3 | Мука пшеничная цельнозерновая |  | 1,45 |
| 4 | Закваска пшеничная густая |  | 0,300 |
| 5 | Дрожжи прессованные |  | 0,030 |
| 6 | Заварка |  | вся |
| 7 | Масло подсолнечное |  | 0,300 |
| 8 | Семена льна |  | 0,008 |
| 9 | Сахар-песок |  | 0,033 |
| 10 | Отруби пшеничные на обсыпку |  | 0,008 |
| 11 | Вода | 0,100 | 0,2-0,45 |
|  | Кислотность конечная теста, град |  | 4,6-5,6 |
|  | **Масса полуфабриката** | **0,200** | **0,410/8** |
|  | **Растительное масло для смазки форм** | **0,010** | |
|  | **Выход:** | **0,350 - 358/8** | |