

Патент РФ на изобретение №2787386 «Композиция теста для хлеба ржаного»

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к хлебопекарному производству.

Композиция теста для хлеба ржаного включает муку ржаную обойную, соль поваренную пищевую, дрожжи прессованные хлебопекарные, воду питьевую, а также муку амарантовую и сахар-песок, при соотношении компонентов на 100 кг муки, кг: мука ржаная обойная - 80,0, мука амарантовая - 20,0, сахар-песок - 5,0, соль поваренная пищевая - 2,3, дрожжи прессованные хлебопекарные - 2,0, вода питьевая - по расчету.

Изобретение позволяет получить ржаной хлеб с добавлением амарантовой муки, характеризующийся высоким содержанием белка, а также имеющий пряный вкус и запах.