

Патент РФ на изобретение №2782349 «Состав теста для производства хлеба формового штучного»

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к хлебопекарному производству и функциональным продуктам питания.

Состав теста для хлеба формового штучного включает муку ржаную обдирную, солод ржаной ферментированный, дрожжи прессованные, сахар-песок, соль поваренную, воду питьевую. При этом в качестве активной пищевой добавки, позволяющей максимально обогатить витаминно-минеральным комплексом вводят бекмес, упаренный до содержания сухого вещества 75-80%. Причем компоненты используют в следующем количестве на 100 кг муки, кг: мука ржаная обдирная - 100, солод ржаной ферментированный - 5-5,5, бекмес - 5-5,5, дрожжи хлебопекарные прессованные - 0,3-0,4, сахар-песок - 6-6,5, соль поваренная пищевая - 0,95-1,0, вода питьевая - до получения гладкого и эластичного теста.

Изобретение позволяет получить хлеб формовой штучный, максимально обогащенный витаминно-минеральным комплексом.