



Изделия из теста.

Все о хлебе

Пословицы о хлебе



Лучше хлеб с водою, хлеба ни куска – и в полатах возьмет тоска.

Хлеба край – и под елью рай, а хлебец ржаной – отец наш родной.

- Хлеб на стол, так и стол престол; если хлеба не добудешь.**
- Разговором сыт не будешь, чем пирог с бедою.**
- Гречневая каша – матушка наша, а хлеба ни куска – так и стол доска.**



- **Лучше хлеб с водою, чем пирог с бедою.**
- **Хлеба край – и под елью рай, хлеба ни куска – и в полатях возьмет тоска.**
- **Хлеб на стол, так и стол престол; а хлеба ни куска – так и стол доска.**
- **Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь.**
- **Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – отец наш родной.**

Из истории

- Впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. В поисках пищи они-то и обратили внимание на злаковые растения. Примерно шесть с половиной - пять тысяч лет назад человек научился возделывать и культивировать пшеницу и ячмень.



Как же пекли хлеб и относились к нему в древности?

- Древние египтяне овладели искусством разрыхлять тесто с помощью брожения. Так, 5-6 тысяч лет назад в Древнем Египте было положено начало развитию хлебопекарного производства. Следует помнить о том, что хлеб на нашем столе появляется благодаря нелегкому труду людей этой профессии.



Но прежде несколько советов по правильному его хранению.

- Хлеб долго не черствеет, если его хранить в закрытой крышкой стеклянной, фарфоровой или эмалированной посуде, а также в специальных хлебницах, лучше деревянных.
- Черствый хлеб и булочные изделия можно сделать свежими, если завернуть их во влажную салфетку на 5 мин, а затем развернуть и поместить на 20 мин в жарочный шкаф

- Часто используется способ освежения хлеба на водяной бане.
- Черствый хлеб можно также нарезать на мелкие кусочки и высушить в жарочном шкафу.
- Хлеб является прекрасным продуктом, из которого можно приготовить самые разнообразные блюда.



- **Мука́** – продукт питания, получаемый в результате перемалывания зёрен различных культур. Мука может изготавливаться из таких сортов хлебных зерновых культур как пшеница, полба, рожь, гречка, овёс, ячмень, просо, кукуруза, рис.
- Вид муки определяется родом зерна, из которого изготовлена эта мука



Сорта муки

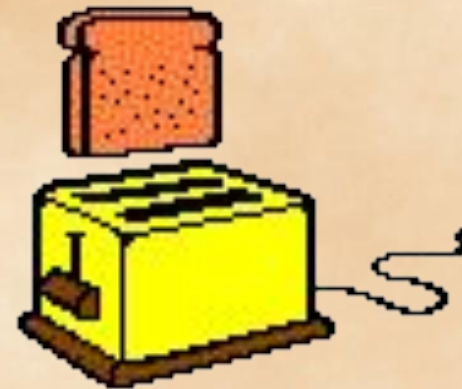
- В России пшеничная хлебопекарная мука производится шести сортов:
экстра,
- высшего
- крупчатка
- первого
- второго
- обойная



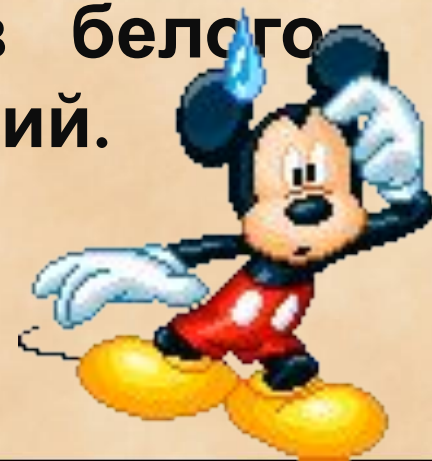
- **Мука высшего сорта состоит из тонкоизмельченных частиц. Этот сорт муки наиболее распространен при изготовлении высших сортов мучных изделий. Пшеничная мука высшего сорта обладает хорошими хлебопекарными свойствами, изделия из нее имеют хороший объем и мелкую развитую пористость.**



- **Мука первого сорта является наиболее распространенной. Цвет муки первого сорта от чисто-белого до белого с желтоватым или сероватым оттенком. Мука первого сорта хороша для несдобной выпечки.**



- **Мука второго сорта состоит из измельченных частиц со значительной примесью. Цвет муки от светлого с желтоватым оттенком до более темного – серого и коричневого. Она лучше по хлебопекарным качествам – выпечка из нее получается пышной, с пористым мякишем. Используется главным образом для выпечки столовых сортов белого хлеба и несдобных мучных изделий.**



- **Обойная мука получается при обойном односортном помоле. Обойная мука используется в основном для выпечки столовых сортов хлеба, и редко применяют в кулинарии.**



Прочие виды муки

- **Муку прочих видов - кукурузную, ячменную, овсяную, гречневую, соевую и гороховую - вырабатывают в весьма ограниченном количестве для изготовления национальных или специальных продуктов. Так овсяная мука используется для приготовления овсяного печенья, гречневая мука - для диетических блюд, рисовая - для продуктов детского и диетического питания**

Итог:

- Хлеб – продукт, содержащий белки (5,5–9,5 %), углеводы (42–50 %), витамины группы В, минеральные соли (кальция, железа, фосфора – 1,4–2,5 %), органические кислоты. Хлебом удовлетворяется почти вся потребность организма человека в углеводах, на треть – в белках, более чем на половину в витаминах группы В, солях фосфора и железа.



Интересные факты:

Из зернышка пшеницы можно получить около 20 миллиграммов муки первого сорта. Для выпечки одного батона требуется 10 тысяч зерен.

- Хлеб содержит витамины. Ученые-медики считают, что взрослый человек должен съедать в сутки 300-500г хлеба, при тяжелой работе все 700г. Детям, подросткам нужно 150-400г хлеба. Почти половину своей энергии человек берет от хлеба.
-
- Самыми популярными злаками для хлеба являются пшеница, рожь и ячмень.
- Для выпекания «хлебоподобных» изделий могут использовать также муку из овса, кукурузы, риса, гречи.
-
- Блюда из пшеницы нормализуют пищеварение и обменные процессы, выводят шлаки из организма, являются хорошей профилактикой дисбактериоза и диатеза, способствуют укреплению мышц.
-
- Овес по содержанию легкоусвояемых белков и жиров богаче других злаков. Также он отличается хорошим соотношением углеводов, белков, жиров и витаминов группы В.
-
- Кукурузная крупа, которая получается из белой и желтой кукурузы, богата крахмалом, железом, витаминами В1, В2, РР, D, Е и каротином (провитамин А).
-

Из книги Рекордов

- Лавры приготовления самой быстрой булочки принадлежат пекарям из Montana Farms , рекорд которых был занесен в книгу рекордов Гиннеса в 1995 году. Они пожали пшеницу в поле, смололи ее в муку, а потом замесили, сформировали буханку и испекли ее за 8 минут 13 секунд.
- Самый большой в мире хлеб был испечен в пекарне в Акапулько, Мексико. Булка длиной 9200 метров была испечена в январе 1996 года.



Изделия из теста

Ингредиенты для теста:

- **Молоко;**
- **Сливочное масло;**
- **Маргарин;**
- **Сахар;**
- **Яйца и меланж**



Виды теста

- **Бездрожжевое.**
- сдобное пресное,
- бисквитное,
- заварное,
- слоеное и
- песочное



- **Все изделия из теста должны иметь пористую структуру, чтобы при выпечке горячий воздух легче проникал в изделие.**



Разрыхлители теста

- **Химические – сода
питьевая и углекислый
аммоний.**
- **Биологические – дрожжи**
**Механические – раскатка и
взбивание**



Дрожжевое тесто

- Дрожжи сбраживают углеводы, содержащиеся в тесте, с образованием углекислого газа. Чтобы дрожжи хорошо развивались, им необходима жидкая среда и температура 35...37°C, а избыток углекислого газа и температуры выше 40 °C и ниже 25 °C, избыток сахара, жира и яиц задерживают развитие дрожжей.

Дрожжевое тесто

- При замесе теста необходимо помнить следующее:
- 1) излишек воды – тесто плохо формируется; изделия получаются расплывчатыми, плоскими;
- 2) недостаток воды – тесто плохо бродит, готовые изделия будут жесткими;
- 3) замена воды молоком или сливками – готовые изделия имеют красивый внешний вид, улучшается их вкус;
- 4) увеличение количества жиров – изделия делаются более рассыпчатыми и вкусными и дольше не черствеют;
- 5) избыток соли – тесто плохо бродит, изделия приобретают соленый вкус; цвет корки – бледный;



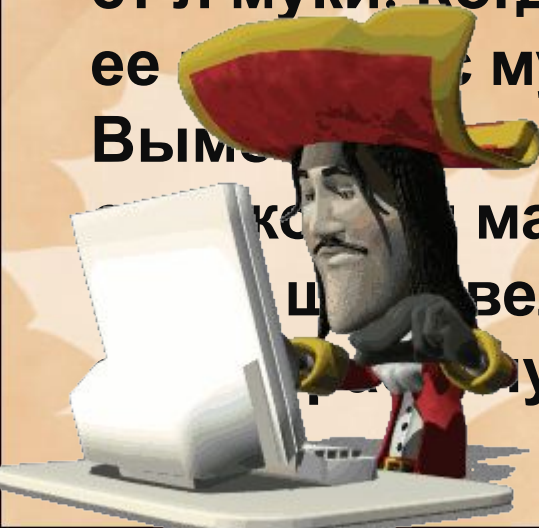
Дрожжевое тесто

- 6) недостаточное количество соли—изделия получаются расплывчатыми, невкусными;
- 7) большое количество сахара – поверхность изделия при выпечке быстро колеруется, а середина пропекается медленно. Кроме того, тесто плохо подходит; при добавлении больше 35% сахара процесс совсем прекращается;
- 8) недостаточное количество сахара – изделия получаются бледные и несладкие;
- 9) увеличение количества яиц – изделия делаются более пышными и вкусными;
- 10) замена яиц желтками – изделия получаются более рассыпчатыми, красивого желтого цвета;
- 11) увеличение количества дрожжей – брожение ускоряется, но при слишком большом количестве дрожжей придается неприятный кислый привкус.



Изготовление пиццы

- 300 г муки
- 75 мл воды
- пакетик сухих дрожжей
- 1 ч л соли
- 1 ч л сахара
- 4 ст л оливкового масла
- Дрожжи развести в теплой воде, добавив сахар и 1 ст л муки. Когда смесь начнет пузыриться, влить ее в муку и добавить масло и соль. Вымесить тесто, скатать его в шар, смазать его маслом и оставить на 40-60 мин. Тесто увеличится в 2,5-3 раза, отбить его об стол и раскатать руками до требуемого размера.



**Большое
спасибо!!!**

