

ХЛЕБ ФРОНТОВОЙ 1944 года

(фронтовой обед солдата)

Состав: закваска, мука ржаная и пшеничная второго сорта, вода, соль

Апаницин Игорь

(Ф.И. студента)

ЗП9-17

(группа)

Смирнова Ю. В.

Усатова О. Н.

(Ф.И.О. руководителей)

г. ПЕРМЬ, 2021 год

Наименование изделия: ХЛЕБ ФРОНТОВОЙ 1944 ГОДА

Источник рецептуры: интернет ресурсы (registr.livejournal.com)

№ п/п	Наименование продуктов	Кол-во г (кг)	
1.	Мука ржаная цельнозерновая	340	335
2.	Дрожжи прессованные	1	1
3.	Вода	900	890
4.	Мука пшеничная второго сорта	400	400
5.	Соль	15	15
6.	Масло растительное	5	5
	Выход	-	1500

Приготовление

Закваска:

Дрожжи добавить в теплую воду, перемешать, добавить муки ржаной. Замесить закваску. Полученную закваску оставить на сутки в теплом месте накрыв полотенцем.

Опара:

Развести закваску теплой водой и добавить ржаной муки. Оставить в теплом месте под мокрым полотенцем на 4 часа при T 32 C.

Тесто:

Добавить в готовую опару теплую воду, оставшуюся муку. Перемешать и поставить в теплое место для созревания на час.

Формование хлеба: Смазать формы маслом. Заполнить формы тестом на две треть. Накрыть полотенцем и оставить на час, когда форма заполнилась полностью сбрызнуть водой и поставить выпекать при T 250 C, для образования на поверхности корочки. Через 15 минут снизить T до 190-200C. Выпечь до готовности мякиша.

После выпечки сбрызнуть водой. Охладить.

Требование к качеству

Внешний вид: форма должна быть правильной, без боковых выплывов, не мятой, соответствующей хлебной форме, в которой его выпекали, с несколько выпуклой верхней коркой;

Поверхность: должна быть гладкой, без крупных трещин и подрывов; без подгорелостей и бледности.

Цвет: темно-коричневый, на разрезе серый

Толщина корки хлеба: должна быть не более 4 мм,

Состояние мякиша: хлеб должен быть хорошо пропеченным, не липким и не влажным на ощупь, без комочков, пустот и следов не промеса, с равномерной пористостью, эластичным. Мякиш после легкого нажатия пальцами должен принимать первоначальную форму, быть свежим.

Вкус и запах: должны быть свойственными данному виду хлеба.

Условия и сроки реализации

Срок реализации: от выемки из печи до употребления — 36 ч.

Пищевая и энергетическая ценность на 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы	Калорийность, ккал
5,3	1	34,9	173,7



ПЕЧЕНО-МАСЛЯНО-САХАРНЫЙ ХЛЕБ

ХЛЕБ ФРОНТОВОЙ 1944 года
(Фронтный хлеб, солдат)

Состав: зерновая мука высшего и высшего-первого сортов, вода, соль

Александр Митро
г. Пермь
390-17
Солдатский д. 8
Кремлевский м. 11

г. Пермь, 2015 год

ПЕЧЕНО-МАСЛЯНО-САХАРНЫЙ ХЛЕБ

ХЛЕБ ФРОНТОВОЙ 1944 года
(Фронтный хлеб, солдат)

Состав: зерновая мука высшего и высшего-первого сортов, вода, соль

Александр Митро
г. Пермь
390-17
Солдатский д. 8
Кремлевский м. 11

г. Пермь, 2015 год

ПЕЧЕНО-МАСЛЯНО-САХАРНЫЙ ХЛЕБ

ХЛЕБ ФРОНТОВОЙ 1944 года
(Фронтный хлеб, солдат)

Состав: зерновая мука высшего и высшего-первого сортов, вода, соль

Александр Митро
г. Пермь
390-17
Солдатский д. 8
Кремлевский м. 11

г. Пермь, 2015 год



ХЛЕБ ФРОНТОВОЙ 1944 ГОДА



1941 - 1945



**Я помню хлеб, военный, горький
Он весь почти из лебеды.**

**В нем в каждой корке, в каждой
крошке**

Был горький вкус людской беды.

И горе было частым гостем

Им были детства дни полны

Особо помним мы, что счастьем

Был равен горький хлеб войны.



Трудный хлеб войны

- ❑ хлеб во время войны был главным продуктом питания;
- ❑ хлеб ценился наравне с боевым оружием;
- ❑ в блокадном Ленинграде между хлебом и жизнью стоял знак равенства;
- ❑ в войну хлеб выпекался на хлебозаводах, пекарнях, в печах, сделанных из подручных материалов;

