Приготовление теста

Подготовка сырья к пуску в производство ведется согласно нормативным документам.

Мука *просеивается через мукопросеиватель, с размером ячеек не более 2,0 мм, пропускается через магнитоуловители.*

Яйца *овоскопируются, обрабатываются 2% раствором хлорной извести 5-10 минут, затем 2% раствором питьевой соды 5-10 минут, после чего промывают проточной водой в течение 3-5 минут. Далее яйца разбивают по 3-5 штук в отдельную посуду, проверяют на запах, размешивают и процеживают через сито с отверстиями не более 3 мм.*

Яичный порошок *разводят в 3-4 кратном количестве воды с температурой 40-45 ^{0}С, пропускают через сито с размером ячеек не более 3 мм.*

Соль *растворяют в воде и пропускают через сито с размером ячеек не более 1,5-2 мм.*

Расчет количества воды для замеса теста ведется с учетом расхода ее на растворение соли и яичного порошка, а также с расчетом фактической влажности муки.

Замес теста ведется на тестомесильной машине для крутого теста в течение 10-15 минут. Далее тесто выгружается в емкость и плотно укрывается во избежание заветривания. Продолжительность отлежки 15-20 минут в зависимости от качества муки.

Влажность теста 38 %

Температура готового теста 26-27 ^{0}С

Унифицированная рецептура.

Таблица 1.

Наименование сырья	*Количество сухих веществ, %*	*Количество сырья, кг*	*Количество сухих веществ, кг*
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	*85,5*	*100,0*	*85,5*
Яйцо куриное	*27,0*	*9,75*	*2,6325*
Соль поваренная пищевая	*96,5*	*2,25*	*2,2*
Итого		*112,0*	*90,3*

Количество воды на 100 кг муки, при базисной влажности 14,5 %: 34 л

Выход теста 146,0 кг

Таблица 2.

Наименование сырья	*Количество сухих веществ, %*	*Количество сырья, кг*	*Количество сухих веществ, кг*
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	*85,5*	*100,0*	*85,5*
Яйцо куриное	*27,0*	*6,5*	*1,76*
Соль поваренная пищевая	*96,5*	*2,25*	*2,2*
Итого		*108,75*	*89,46*

Количество воды на 100 кг муки при базисной влажности 14,5 %: 35,54 л

Выход теста 144,29 кг

Таблица 3.

Наименование сырья	*Количество сухих веществ, %*	*Количество сырья, кг*	*Количество сухих веществ, кг*
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	*85,5*	*100,0*	*85,5*
Яйцо куриное	*27,0*	*4,9*	*1,323*
Яичный порошок	*93,0*	*1,35*	*1,2555*
Соль поваренная пищевая	*96,5*	*2,3*	*2,22*
Итого		*108,55*	*90,3*

Количество воды на 100 кг муки при базисной влажности 14,5 %: 37,1 л
Выход теста 145,65 кг

Таблица 4.

Наименование сырья	*Количество сухих веществ, %*	*Количество сырья, кг*	*Количество сухих веществ, кг*
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	*85,5*	*100,0*	*85,5*
Яйцо куриное	*27,0*	*3,5*	*0,945*
Яичный порошок	*93,0*	*0,835*	*0,777*
Соль поваренная пищевая	*96,5*	*2,3*	*2,22*
Итого		*106,635*	*89,443*

Количество воды на 100 кг муки при базисной влажности 14,5 %: 37,63 л
Выход теста 144,26 кг

Таблица 5.

Наименование сырья	*Количество сухих веществ, %*	*Количество сырья, кг*	*Количество сухих веществ, кг*
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	*85,5*	*100,0*	*85,5*
Яичный порошок	*93,0*	*2,71*	*2,52*
Соль поваренная пищевая	*96,5*	*2,25*	*2,2*
Итого		*104,96*	*90,22*

Количество воды на 100 кг муки при базисной влажности 14,5 %: 40,55 л
Выход теста 145,5 кг