

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ СУМСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ
АДМІНІСТРАЦІЇ
Державний навчальний заклад
«Глухівське вище професійне училище»



ЗБІРНИК

рецептур хлібів Глухівщини



Збірник рецептур хлібобулочних виробів для використання викладачами теоретичного навчання та майстрами виробничого навчання під час вивчення теми «Вироби з дріжджового тіста», а також для всіх тих, кого цікавить дана тема.

Цей збірник містить рецептури виготовлення старовинних хлібів, хлібобулочних виробів, сучасних хлібів з наповнювачами.

Авторський колектив: Литовська О.М. – викладач спецдисциплін з професії «кухар, кондитер», Лукаш О.М. – майстер виробничого навчання з професії «кухар, кондитер», Чельцова О.В. – викладач англійської мови.

Рецензенти: Головка Г.О. – заступник директора з навчально-виробничої роботи ДНЗ «Глухівське вище професійне училище», Євтушенко Н.Ю. – методист ДНЗ «Глухівське вище професійне училище», Амирханян А.А. – директор ПП «Хлібософф», Єрьоменко І.О. – директор пекарні «ДІ-2», Касалап В.О. – директор ТДВ «Глухівський хлібокомбінат».

Розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії професій сфери послуг ДНЗ «Глухівське вище професійне училище» (протокол № 7 від 15.02.2018 р.)

ВВЕДЕННЯ

Хліб є найдавнішим продуктом харчування, вічним продуктом, який ніколи не набридає. «Недарма над всіма явищами життя панує турбота про хліб насущний. Він представляє той найдавніший зв'язок, який з'єднує всі живі істоти, у тому числі людину, зі всією оточуючою природою», - сказав І.В.Павлов.

Тисячоліттями люди вирощують зерно, виробляють з нього борошно, печуть хліб.

В Україні, а також у багатьох країнах світу, хліб належить до основних життєво необхідних продуктів харчування. В різних країнах його споживають від 90 до 400 г на добу або 32-146 кг на рік залежно від економічних факторів, характеру праці, національних особливостей.

Хлібопекарська промисловість України є однією з основних галузей харчової промисловості, яка за виробничими потужностями, механізацією технологічних процесів, асортиментом спроможна забезпечити населення різними видами хлібних виробів, що має важливе значення для підтримки соціальної стабільності у суспільстві.

З розвитком ринкових відносин у суспільстві відбулись роздержавлення і реструктуризація хлібопекарської галузі, виникла велика кількість пекарень, відроджується домашнє хлібопечення. Поряд з традиційними способами виготовлення тіста впроваджуються нові технології.

У Збірнику рецептур розглянуто технологічні карти різних видів хліба за різною технологією приготування та з різними наповнювачами; наведено сучасні та старовинні технології виготовлення хлібобулочних виробів; описано основні технологічні стадії й операції, що можуть бути реалізовані як у домашніх умовах так і на сучасних хлібозаводах та пекарнях.

INTRODUCTION

Bread is one of the oldest food items, eternal food which we never get tired of. As I. V. Pavlov mentioned: “No wonder we care for the daily bread more than for any other life phenomenon. It represents that oldest bond which unites all living creatures, people namely, with the surrounding nature.”

For thousand of years people have been growing the grains, making flour out of it, baking the bread.

In Ukraine, as well as in many other countries in the world, bread belongs to the vitally important food products. Different countries consume it in different amounts starting from 90 up to 400 g per day or 32-146 kg per year due to the economic factors, occupational features, national peculiarities.

The Ukrainian bread-baking industry is one of the main fields in the food industry.

In line with the development of market relations, the society has experienced denationalization and restructurisation of the bread-baking industry, a big number of bakeries appeared, the home baking is renewed. There are also some new technologies being implemented along with the traditional dough making methods.

The formulas collection contains technological charts for different kinds of bread due to different production methods and different fillings.

The modern and ancient baked goods production technologies are listed. The main technological stages and operations that can be implemented both at home and in modern bakery plants and bakehouses are described. The calculations of production formulas are provided.

ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ

Технологічні процеси виготовлення хлібобулочних виробів

Виробництво хлібобулочних виробів можна поділити на такі етапи: зберігання і підготовка сировини до виробництва, приготування і оброблення тіста, випікання тістових заготовок, остигання і зберігання хліба. Кожен з цих етапів включає низку технологічних операцій, що забезпечують виготовлення виробів.

Зберігання і підготовка сировини до виробництва

Сировина, що використовується у хлібопекарському виробництві, поділяється на основну і додаткову.

До *основної* сировини належить пшеничне і житнє борошно, дріжджі хлібопекарські, сіль кухонна харчова, вода; до *додаткової* – сировина, що застосовується згідно з рецептурою для надання виробам відповідних органолептичних і фізико-хімічних властивостей: цукор, жир, молоко тощо. Всі види сировини мають відповідати вимогам стандартів і забезпечувати високу якість готових виробів.

Борошно зберігають у мішках, просіюють крізь отвори сита для відокремлення сторонніх домішок і пропускають крізь пристрій для видалення металоманітних домішок.

Сіль тримають у мішках або насипом в окремому приміщенні. Перед використанням її розчиняють у воді. На сучасних хлібозаводах сіль зберігають у вигляді насиченого розчину. Розчин фільтрують, відстоюють і подають на виробництво.

Пресовані дріжджі зберігають у холодильнику. Перед використанням їх подрібнюють.

Вода на підприємствах зберігається у баках: окремо холодна та гаряча. Перед приготуванням тіста холодну і гарячу воду змішують у певній пропорції для доведення до потрібної температури.

Цукор тримають у мішках на піддонах. При підготовці до виробництва

його розчиняють у воді та фільтрують.

Тверді жири зберігають у ящиках або бочках, рідкі – у резервуарах з обігрівом. Перед використанням тверді жири розтоплюють і проціджують крізь отвори сита певного розміру. Проціджують також рідкі жири й олії.

Яйця дезінфікують, розбивають і проціджують крізь сито.

Приготування тіста

Передбачає дозування сировини, замішування тіста і його дозрівання. Пшеничне тісто готують в одну (безопарний спосіб) або у дві фази (опарний спосіб). Частіше при приготуванні хліба використовують безопарний спосіб.

При безопарному способі тісто замішують відразу із всієї сировини. У місильний апарат відповідно до рецептури дозується борошно, вода, дріжджова суспензія, сіль, інша сировина і проводиться замішування до одержання однорідної маси. Приготовлене тісто певний час дозріває.

Житні сорти хліба готують в основному двофазним способом. Спочатку готують закваску, потім на ній заміщують тісто.

Оброблення тіста

Ця операція включає поділ тіста на шматки зазначеної маси, надання їм певної форми: кулястої, батоноподібної, цеглоподібної. Вистоювання сформованих тістових заготовок відбувається у спеціальних шафах, що сприяє розпушуванню та збільшенню в об'ємі.

Випікання

Після вистоювання заготовки з тіста випікають у хлібопекарських печах різної конструкції. Під час випікання внаслідок теплофізичних, мікробіологічних, біохімічних, колоїдних і хімічних процесів тістова заготовка перетворюється на хліб із забарвленою скоринкою і духмяним ароматом.

Остигання і зберігання

Випечений хліб укладають на дошки або решітки. Хліб залишають для вистигання і реалізації.

Загальна тривалість технологічного процесу виготовлення основних видів хлібобулочних виробів становить 8-10 год.

Тривалість зберігання виробів на хлібопекарських підприємствах відраховується з моменту виходу хліба з печі до моменту його відвантаження одержувачу.

Залежно від виробу допустима тривалість зберігання упакованих виробів у торгівельній мережі становить від 3 до 7 діб.

Місце зберігання має бути сухим, чистим з побіленими, пофарбованими стінами, облаштоване природнім освітленням, а також припливно-витяжною вентиляцією з триразовим обміном повітря за одну годину.

У процесі зберігання якості хліба скоринка втрачає блиск і хрусткість, з'являється жорсткість, знижується еластичність і пружність як цілого хліба із скоринкою, так і його м'якушки, підвищується здатність м'якушки кришитися при різанні ножем, знижується здатність набухати у воді. Втрачається смак і аромат, притаманні свіжому хлібу, зменшується його маса.



ХЛІБ ГЛУХІВСЬКИЙ ВЕСНЯНИЙ



№ з/п	Сировина	Вага брутто, г	Вага нетто, г	Технологія приготування
1	Вода	200	200	Помиту кропиву занурити в окріп на 2 хвилини, потім в холодну воду. Подрібнити кропиву в блендері, залити 200мл теплої води, додати цукор. У кропивній масі розчинити дріжджі, залишити на 20 хвилин. Потім додати 350 г просіяного борошна з сіллю та кропом. Замісити тісто, влити олію та залишити на 1 годину. Обминаємо тісто і залишаємо ще на 1 годину. Викласти сформоване тісто, залишити на 40-60 хвилин. Перед випіканням змастити водою, посипати кунжутом. Випікати при температурі 180°C 50 хвилин.
2	Дріжджі	12	12	
3	Борошно	350	350	
4	Кропива	168	160	
5	Сіль	5	5	
6	Кріп	87	80	
7	Олія	45	45	
8	Цукор	25	25	
Вихід			800	

Вимоги до якості:

Форма цеглоподібна, з дещо випуклою верхньою кіркою, не розпливчаста, без притиску, великих тріщин і підривів, з надрізами.

Колір від світло-зеленого до зеленого.

Стан м'якуша – пропечений, не вологий на дотик. Після легкого натискання пальцями, м'якуш повинен приймати початкову форму.

Смак солонуватий, з присмаком кропиви та кропу.

Запах властивий кропу.



GLUKHIVSKY SPRING BREAD



No.	Products	Gross weight	Net weight	Bread making technology
1	Water	200	200	Wash the nettle leaves, dip them in boiling water for 2 minutes and then submerge in cold water. Blend the nettles until smooth, pour 200 ml of warm water into the chopped nettles and add sugar. Dissolve yeast in the nettles mixture and leave for 20 minutes. Then add 350 g of sifted flour with salt and dill. Knead dough, pour oil and leave for 1 hour. Punch the dough down and leave to rise for another hour. Shape the dough and leave for 40-60 minutes. Before baking, spray the dough with water and sprinkle with sesame seeds. Bake at 180°C for 50 minutes.
2	Yeast	12	12	
3	Flour	350	350	
4	Nettles	168	160	
5	Salt	5	5	
6	Dill	87	80	
7	Oil	45	45	
8	Sugar	25	25	
Yield:			800	

Quality requirements:

Shape: oval with slightly domed upper crust, not vague, not pressed down, without large cracks or tears, with cuts.

Color: from light green to green.

Condition of crumb: thoroughly baked, not wet to the touch. After a light finger pressure, crumb takes its original shape.

Taste: salty with a hint of nettles.

Aroma: peculiar for dill and garlic.



ХЛІБ МИЛАНІВСЬКИЙ ЦИБУЛЕВИЙ



№ з/п	Сировина	Вага, брутто	Вага, нетто	Технологія приготування
1	Цибуля	139	120	Цибулю нарізати кубиками, пасерувати, охолодити. В борошно додати сіль, втерти дріжджі, додати пасеровану цибулю та замісити тісто. Залишити на 1 годину. Обім'яти, залишити ще на годину, розкласти у форми, розігріті до $t\ 200^{\circ}\text{C}$. Випікати при $t\ 200-220^{\circ}\text{C}$ до готовності.
2	Олія	51	51	
3	Сіль	12	12	
4	Борошно	600	600	
5	Дріжджі	10	10	
6	Вода	350	350	
Вихід		1160	1100	

Вимоги до якості.

Форма овальна або цеглоподібна, з дещо випуклою верхньою кіркою, не розпливчаста, без притиску, великих тріщин і підривів, з надрізами.

Колір від золотистого до світло-коричневого.

Стан м'якуша – пропечений, не вологий на дотик. Після легкого натискання пальцями, м'якуш повинен приймати початкову форму.

Смак солонуватий, приємний.

Запах властивий пасерованій цибулі.



MILANIVSKYI ONION BREAD



No.	Products	Gross weight	Net weight	Bread making technology
1	Onion	139	120	Cut the onion into cubes, sauté and leave to cool.
2	Oil	51	51	
3	Salt	12	12	Add salt, dissolved yeast and sautéed onion to the flour. Knead dough and leave for 1 hour. Punch the dough down and leave to rise for another hour. Put the dough into baking tins warmed up to 200°C. Bake at 200-220°C until ready.
4	Flour	600	600	
5	Yeast	10	10	
6	Water	350	350	
Yield:		1160	1100	

Quality requirements:

Shape: oval or brick-shaped with slightly domed upper crust, not vague, not pressed down, without large cracks or tears, with cuts.

Color: from golden to light brown.

Condition of crumb: thoroughly baked, not wet to the touch. After a light finger pressure, crumb takes its original shape.

Taste: salty, pleasant.

Aroma: peculiar for sautéed onion.



ХЛІБ СТАРОКИРИЛІВСЬКИЙ



№ з/п	Сировина	Вага, брутто	Вага, нетто	Технологія приготування
1	Борошно	410	410	Дріжджі розвести в молоці чи воді, додати цукор, сіль, перемішати. Додати борошно перемішати і замісити тісто. Форму змастити вершковим маслом. Тісто вилити в форму, розрівняти поверхню. Накрити рушником і залишити на 1,5 години. У попередньо розігріту до $t 200^{\circ}$ шафу поставити хліб і випікати 45-60 хв. Готовий хліб накрити рушником до вистигання.
2	Дріжджі сухі	7	7	
3	Вода або молоко	380	380	
4	Сіль	10	10	
5	Цукор	25	25	
Вихід		820	700	

Вимоги до якості.

Форма кругла або цеглоподібна, з дещо випуклою верхньою кіркою, не розпливчаста, без притиску, без великих тріщин і підривів.

Колір відповідає пшеничному хлібу.

Стан м'якуша – пропечений не вологий на дотик. Після сильного натиснення пальцями, м'якуш повинен приймати початкову форму.

Смак солонуватий, приємний.

Запах властивий пшеничному хлібу.



STAROKIRILIVSKYI BREAD



No.	Products	Gross weight	Net weight	Bread making technology
1	Flour	410	410	Dissolve yeast in milk or water, add sugar, salt and mix. Add flour, mix and knead dough. Grease the tin with butter. Pour the dough into the tin and smooth out the top. Cover with a towel and leave for 1.5 hours. Place the dough in a preheated to 200°C oven and bake for 45-60 minutes. Cover the baked bread with a towel and leave to cool.
2	Dry yeast	7	7	
3	Water or milk	380	380	
4	Salt	10	10	
5	Sugar	25	25	
Yield:		820	700	

Quality requirements:

Shape: oval with slightly domed upper crust, not vague, not pressed down, without large cracks or tears.

Color: peculiar for wheat bread.

Condition of crumb: thoroughly baked, not wet to the touch. After a light finger pressure, crumb takes its original shape.

Taste: salty, pleasant.

Aroma: peculiar for wheat bread.



ХЛІБ МАР'ЯНСЬКИЙ



№ з/п	Сировина	Вага, брутто	Вага, нетто	Технологія приготування
1	Борошно	500	500	Зробити рідке картопляне пюре, додати цукор, сіль, розмішати. Розвести в пюре дріжджі, додати манку та олію, перемішати. Додати борошно. Замісити не дуже густе тісто (воно має трохи приставати до рук). Залишити в теплому місці на 40-50 хв. Потім сформувати і розкласти по формам, залишити для розстоювання на 25-35 хв. Випікати 45-60 хв. при t 180-200°.
2	Дріжджі	10	10	
3	Сіль	4	4	
4	Цукор	8	8	
5	Олія	17	17	
6	Крупа манна	25	25	
7	Пюре картопляне	-	200	
8	Вода (відвар картопляний)	150	150	
Вихід		970	800	

Вимоги до якості.

Форма овальна або цеглинки, з дещо випуклою верхньою кіркою, не розпливчаста, без притиску, без тріщин і підривів.

Колір біло-золотистий, скоринка світло-коричнева з помітними краплинками манки.

Стан м'якуша пропечений, не вологий, на дотик м'який. Після легкого натискання пальцями, м'якуш повинен приймати початкову форму.

Смак злегка солонуватий, приємний.

Запах властивий пшеничному хлібу.



MARIANSKYI BREAD



No.	Products	Gross weight	Net weight	Bread making technology
1	Flour	500	500	Prepare liquid potato puree, add sugar, salt and mix well. Dissolve yeast in the puree; add semolina, oil and mix. Add flour. Knead soft dough (it should stick to your hands). Leave in a warm place to rise for 40-50 minutes. Shape the dough and put it into baking tins. Leave to rise for 25-35 minutes. Place the tins in a preheated to 180-200°C oven and bake for 45-60 minutes.
2	Yeast	10	10	
3	Salt	4	4	
4	Sugar	8	8	
5	Oil	17	17	
6	Semolina	25	25	
7	Potato puree	-	200	
8	Water (potato water)	150	150	
Yield:		970	800	

Quality requirements:

Shape: oval or brick-shaped with slightly domed upper crust, not vague, not pressed down, without cracks or tears.

Color: white golden; crust – light brown with visible drops of semolina.

Condition of crumb: thoroughly baked, not wet, soft to the touch. After a light finger pressure, crumb takes its original shape.

Taste: slightly salty, pleasant.

Aroma: peculiar for wheat bread.



СЛАВБУРГЕР



№ з/п	Сировина	Вага, брутто	Вага, нетто	Технологія приготування
1	Борошно	600	600	Картоплю відварити в підсоленій воді. Злити відвар в окремий посуд. Картоплю протерти, додати відвар. В картопляне пюре, дуже рідкої консистенції додати сіль, цукор, дріжджі, олію. В отриману суміш поступово додати борошно. Замісити еластичне тісто, поставити в тепле місце для розстоювання на 30 хв. Сформувані вироби, змастити яйцем. Випікати при t 200°C 25 хв.
2	Дріжджі	40	40	
3	Цукор	50	50	
4	Сіль	10	10	
5	Олія	34	34	
6	Картопля	360	300	
7	Картопляне пюре з відваром	-	500	
Вихід		1590	1380	

Вимоги до якості:

Форма кругла, з випуклою верхньою кіркою, не розпливчаста, без притиску, без тріщин і підривів.

Колір біло-золотистий, шкоринка добре зарум'янена.

Стан м'якуша пропечений, не вологий на дотик. Після сильного натиснення пальцями, м'якуш повинен приймати початкову форму.

Смак злегка солонуватий, приємний.

Запах властивий пшеничному хлібу.



SLAVBURGER



No.	Products	Gross weight	Net weight	Bread making technology
1	Flour	600	600	Boil potatoes in salted water. Drain water into a separate bowl. Mash potatoes and add the drained water. Add salt, sugar, yeast and oil. Gradually add flour to this mixture. Knead elastic dough and leave in a warm place to rise for 30 minutes. Shape the bread and grease with egg. Bake at 200°C for 25 minutes.
2	Yeast	40	40	
3	Sugar	50	50	
4	Salt	10	10	
5	Oil	34	34	
6	Potato	360	300	
7	Potato puree with water	-	500	
Yield:		1590	1380	

Quality requirements:

Shape: oval with slightly domed upper crust, not vague, not pressed down, without cracks or tears.

Color: from white golden; crust – brown.

Condition of crumb: thoroughly baked, not wet to the touch. After a light finger pressure, crumb takes its original shape.

Taste: slightly salty, pleasant.

Aroma: peculiar for wheat bread.



ХЛІБ АНТОНІВСЬКИЙ ЖИТНІЙ



№ з/п	Сировина	Вага брутто, г	Вага нетто, г	Технологія приготування
1	Борошно житнє	320	320	Гарбуз нарізаний кубиками варити 15 хв. Зробити гарбузове пюре. Дріжджі розвести у воді і залишити на 15 хв. Змішати борошно, сіль, яйце, гарбузове пюре, додати дріжджі, все ретельно перемішати. Залишити тісто на 45 хв. В теплому місці, накривши рушником. Викласти тісто у форму, присипану борошном. Розрівняти тісто, зверху присипати борошном, залишити підходити і випікати при t 220°C 35-40 хв.
2	Дріжджі	10	10	
3	Вода	50	50	
4	Сіль	5	5	
5	Яйця	1 шт	40	
6	Гарбуз	360	300	
7	Гарбузове пюре з відваром	-	300	
Вихід		1140	1000	

Вимоги до якості:

Форма цеглинки, з дещо випуклою поверхневою кіркою, не розпливчата, без притиску, великих тріщин і підривів.

Колір золотисто-коричневий.

Стан м'якуша пропечений, трохи вологий на дотик. Після легкого натиснення пальцями, м'якуш повинен приймати початкову форму.

Смак солонувато-солодкуватий, приємний.

Запах властивий житньому хлібу з легким присмаком гарбуза.



ANTONIVSKY RYE BREAD



No.	Products	Gross weight	Net weight	Bread making technology
1	rye flour	320	320	Cut the pumpkin into cubes. Put the pumpkin into boiled water and cook for 15 minutes, then drain and mash it Dissolve yeast in water and leave for 15 minutes. Mix flour together with salt, egg and pumpkin puree. Then add yeast, mix well and leave the dough covered with a towel in a warm place for 45 minutes to rise. Place the dough into an oiled and floured baking tin. Smooth out the top and sprinkle with a little flour. Bake at 220°C for about 35-40 minutes.
2	pumpkin puree	300	300	
3	eggs	1pc	40	
4	dry yeast	10	10	
5	water	2 tables poon	2 tables poon	
6	salt	5	5	
Yield:		1140	1000	

Quality requirements:

Shape: brick-shaped with slightly domed upper crust, not vague, not pressed down, without large cracks or tears.

Color: gold brown.

Condition of crumb: thoroughly baked, slightly wet to the touch. After a light finger pressure, crumb takes its original shape.

Taste: salty-sweet, pleasant.

Aroma: peculiar for rye bread with a hint of pumpkin.



ХЛІБ НАСТАСІВСЬКИЙ



№ з/п	Сировина	Вага, брутто	Вага, нетто	Технологія приготування
1	Буряк запечений	200	200	Буряк запечений при t 200°C, охолодити. Натерти на дрібній тертці. Додати воду, сіль, цукор, дріжджі, часник (вичавлений через прес). Поступово ввести просіяне борошно. Замісити тісто. Залишити в теплому місці на 30-40 хв. Сформувати буханець. Викласти у форму, залишити підходити. Потім змастити яйцем і випікати 40-60 хв. При t 180°C
2	Дріжджі	25	25	
3	Вода	200	200	
4	Борошно житнє	500	500	
5	Часник	22	20	
6	Цукор	17	17	
7	Сіль	10	10	
Вихід		970	850	

Вимоги до якості:

Форма кругла або цеглинки, з дещо випуклою верхньою кіркою, не розпливчата, без притиску, без великих тріщин і підривів.

Колір коричневий з вкрапленнями тертого буряка.

Стан м'якуша пропечений, не вологий на дотик. Після легкого натиснення пальцями, м'якуш повинен приймати початкову форму.

Смак солонуватий, приємний, з легким присмаком часнику та буряку.

Запах властивий житньому хлібу, з ароматом часнику та буряку.



NASTASIVSKYI BREAD



No.	Products	Gross weight	Net weight	Bread making technology
1	Baked beetroot	200	200	Bake the beetroot at 200°C, allow to cool and finely grate. Add water, salt, sugar, yeast and garlic (crushed with a garlic press). Gradually add sifted flour. Knead dough. Leave in a warm place for 30-40 minutes to rise. Shape a loaf. Place the dough into a baking tin and leave to rise. Then grease with egg and bake at 180°C for 40-60 minutes.
2	Yeast	25	25	
3	Water	200	200	
4	Rye flour	500	500	
5	Garlic	22	20	
6	Sugar	17	17	
7	Salt	10	10	
Yield:		970	850	

Quality requirements:

Shape: round or brick-shaped with slightly domed upper crust, not vague, not pressed down, without large cracks or tears.

Color: brown with visible drops of grated beetroot.

Condition of crumb: thoroughly baked, not wet to the touch. After a light finger pressure, crumb takes its original shape.

Taste: salty, pleasant.

Aroma: peculiar for rye bread with a light aroma of garlic and beetroot.



ХЛІБ МИХАЙЛІВСЬКИЙ



№ з/п	Сировина	Вага, брутто	Вага, нетто	Технологія приготування
1	Морква	200	200	Моркву натерти на дрібній тертці. Додати воду, сіль, цукор, дріжджі, сушені помідори. Поступово ввести просіяне борошно. За бажанням можна додати пряні трави. Замісити тісто. Залишити в теплому місці на 30-40 хв. Сформувати буханець. Викласти у форму, залишити підходити. Потім змастити яйцем і випікати 40-60 хв. При t 180°C.
2	Дріжджі	25	25	
3	Вода	200	200	
4	Борошно	500	500	
5	Часник	22	20	
6	Сушені помідори	100	100	
7	Сіль	10	10	
Вихід		1050	920	

Вимоги до якості:

Форма кругла з дещо випуклою верхньою кіркою, не розпливчаста, без притиску, без великих тріщин і підривів.

Колір від золотистого до помаранчового з крапленнями тертої моркви.

Стан м'якуша пропечений, не вологий на дотик. Після легкого натиснення пальцями, м'якуш повинен приймати початкову форму.

Смак солонуватий, приємний.

Запах властивий пшеничному хлібу, може бути з ароматом томатів та часнику.



MIKHAYLIVSKYI BREAD



No.	Products	Gross weight	Net weight	Bread making technology
1	Carrot	200	200	Peel and finely grate the carrot. Add water, salt, sugar, yeast and dried tomatoes. Gradually add sifted flour. If you wish, add herbs. Knead dough. Leave in a warm place for 30-40 minutes to rise. Shape a loaf. Place the dough into a baking tin and leave to rise. Then grease with egg and bake at 180°C for 40-60 minutes.
2	Yeast	25	25	
3	Water	200	200	
4	Flour	500	500	
5	Garlic	22	20	
6	Dried tomatoes	100	100	
7	Salt	10	10	
Yield:		1050	920	

Quality requirements:

Shape: round with slightly domed upper crust, not vague, not pressed down, without large cracks or tears.

Color: from golden to brown with visible drops of grated carrot.

Condition of crumb: thoroughly baked, not wet to the touch. After a light finger pressure, crumb takes its original shape.

Taste: salty, pleasant.

Aroma: peculiar for wheat bread with a light aroma of tomatoes and garlic.



ХЛІБ ТРОХИМІВСЬКИЙ



№ з/п	Сировина	Вага, брутто	Вага, нетто	Технологія приготування
1	Борошно пшеничне	480	480	У теплій воді розвести дріжджі, додати половину цукру і 100 г борошна, все перемішати. Залишити опару підніматись на 20-30хв. Опару, підняту «шапкою» добре перемішати виделкою. У просіяне борошно додати сіль. Влити опару і поступово всипати борошно, що залишилось. Влити 30 г олії, продовжуючи вимішувати. Додати гірчицю, прованські трави і знову вимішати тісто. Сформувати з тіста кулю і залишити підходити на 1,5-2 години в теплому місці. Тісто, що підійшло треба обім'яти. Форму змастити олією, покласти в неї хлібну заготовку і залишити в теплому місці на 40-60 хв. Потім змастити буханець водою, посипати кунжутом. Поставити в жарову шафу спочатку на 5 хв. при t 240°. Після зарум'янення шкоринки, хліб випікати при t 200° 30-40 хв. Готовий хліб змастити олією чи вершковим маслом. Остудити.
2	Дріжджі сухі	10	10	
3	Гірчиця діжонська	40	40	
4	Цукор	30	30	
5	Вода кип'ячена	250	250	
6	Олія соняшникова	30	30	
7	Прованські трави	10	10	
8	Сіль	14	14	
9	Кунжут білий	20	20	
10	Олія соняшникова	15	15	
Вихід		900	790	

Вимоги до якості:

Форма кругла, з дещо випуклою верхньою кіркою, не розпливчаста, без притиску, без великих тріщин і підривів.

Колір від золотистого до коричневого з вкрапленнями зерняток діжонської гірчиці та прованських трав.

Стан м'якуша, пропечений не вологий на дотик.

Після легкого натиснення пальцями, м'якуш повинен приймати початкову форму.

Смак солонуватий, приємний.

Запах властивий пшеничному хлібу, з ароматом прованських трав та діжонської гірчиці.



TROKHIMIVSKYI BREAD



No.	Products	Gross weight	Net weight	Bread making technology
1	Wheat flour	480	480	Dissolve yeast in warm water, add half of sugar, 100 g of flour and mix well. Leave the leaven for 20-30 minutes to rise. Mix the risen leaven well with a fork. Sift the flour and add salt. Pour the leaven and gradually add the remaining flour. Pour in 30 g of oil while stirring. Add mustard, herbes de Provence and mix the dough again. Shape the dough into a ball and leave in a warm place for 1.5-2 hours to rise. Punch the risen dough down. Grease the baking tin with oil and place the bread dough in it. Leave in a warm place for 40-60 minutes. Then grease the loaf with water and sprinkle with sesame seeds. Place the dough in the oven and bake at 240°C for 5 minutes. After the crust is golden, lower the temperature to 200°C and bake the bread for 30-40 minutes. Grease the baked bread with oil or butter and cool completely.
2	Dry yeast	10	10	
3	Dijon mustard	40	40	
4	Sugar	30	30	
5	Boiled water	250	250	
6	Sunflower oil	30	30	
7	Herbes de Provence	10	10	
8	Salt	14	14	
9	White sesame seeds	20	20	
10	Sunflower oil	15	15	
Yield:		900	790	

Quality requirements:

Shape: round with slightly domed upper crust, not vague, not pressed down, without large cracks or tears.

Color: from golden to brown with seeds of Dijon mustard and Herbes de Provence.

Condition of crumb: thoroughly baked, not wet to the touch. After a light finger pressure, crumb takes its original shape.

Taste: salty, pleasant.

Aroma: peculiar for wheat bread with a light aroma of Herbes de Provence and Dijon mustard.



ПАМПУШКИ СВЯТКОВІ АРОМАТНІ



№ з/п	Сировина	Вага, брутто	Вага, нетто	Технологія приготування
1	Борошно	670	670	В теплій воді розвести цукор, дріжджі. Залишити на 10 хв. Додати сіль, потім частинами вмішати борошно, додати олію. У вимішане тісто додати томатну пасту. Вимішати тісто ще раз і залишити в теплому місці на 35-45хв. Готове тісто розділити на рівні кульки, викласти їх на деко і випікати при t 200°C. В цей час приготувати заправку. Часник розчавити через прес, кріп дрібно нашаткувати, додати сіль та олію. Готові гарячі пампушки змастити часниковою заправкою і дати трохи охолонути.
2	Дріжджі	33	33	
3	Цукор	33	33	
4	Сіль	7	7	
5	Олія	60	60	
6	Вода	335	335	
7	Томатна паста	70	70	
8	Часник	12	10	
9	Кріп	23	20	
10	Сіль	5	5	
11	Олія	15	15	
Всього		1260	1100	

Вимоги до якості:

Форма кругла з випуклою поверхнею, не розпливчаста, без притиску, без тріщин і підривів. Колір від рожевого до червоного, зверху вкриті часником та кропом.

Стан м'якуша пропечений, не вологий на дотик. Після легкого натискання пальцями, м'якуш повинен приймати початкову форму.

Смак солодкувато-солоний, приємний, з ледь помітним ароматом томатів.

Запах властивий пшеничному хлібу, з ароматом томатів та часнику.



PAMPUSHKI



No.	Products	Gross weight	Net weight	Bread making technology
1	Flour	670	670	Dissolve sugar and yeast in warm water. Leave for 10 minutes. Add salt. Then gradually add flour and oil. Add tomato paste to the kneaded dough and knead it once more. Leave in a warm place for 35-45 minutes to rise. Divide the dough into balls, put them on a baking sheet and bake at 200°C. Meanwhile, prepare the topping. Crush the garlic using a garlic press, finely chop the dill, add salt and oil. Spread the top of the hot baked doughnuts with garlic topping and allow to cool a little bit.
2	Yeast	33	33	
3	Sugar	33	33	
4	Salt	7	7	
5	Oil	60	60	
6	Water	335	335	
7	Tomato paste	70	70	
8	Garlic	12	10	
9	Dill	23	20	
10	Salt	5	5	
11	Oil	15	15	
Yield:		1260	1100	

Quality requirements:

Shape: round with slightly domed upper crust, not vague, not pressed down, without large cracks or tears.

Color: from pink to reddish, topped with garlic and dill.

Condition of crumb: thoroughly baked, not wet to the touch. After a light finger pressure, crumb takes its original shape.

Taste: salty-sweet, pleasant with barely noticeable aroma of tomatoes.

Aroma: peculiar for wheat bread with a light aroma of Herbes de Provence.





