Добрый день, уважаемые студенты ! Мы с вами продолжаем занятия по производственной практике в режиме дистанционного обучения! Тема занятия «Приготовление белого хлеба».Внимательно прочитайте лекционный материал и запишите технологию приготовления в тетрадь:

Жду ваших ответов до 22.06 в контакте

Для выпечки вкусного домашнего хлеба необходимо приобрести: муку светлую пшеничную – около 1 кг; дрожжи в гранулах – примерно 4 г; молоко теплое и воду питьевую – по 1 полному стакану; сахарный песок светлый – 2 десертные ложки; масло подсолнечное – 1/3 стандартного стакана; соль поваренную – десертную ложку; яйцо куриное маленькое – 1 шт. Месим тесто Как и любую другую выпечку, хлеб белый следует начинать готовить с замеса теста. Чаще всего для приготовления такого изделия используют дрожжевую основу. Чтобы ее замесить, теплое молоко и питьевую воду соединяют в одной таре, а затем добавляют к ним сахарный песок и полностью его растворяют. белый хлеб После получения сладкой мутной массы к ней выкладывают дрожжи в гранулах, хорошо мешают и оставляют в полном покое на 12-18 минут. За это время дрожжи должны полностью раствориться. В дальнейшем к ним добавляют небольшое взбитое яйцо, поваренную соль и подсолнечное масло. Аккуратно перемешав компоненты, к ним выкладывают пшеничную муку, и хорошо месят все руками. Получив однородное и слегка прилипающее к рукам тесто, его помещают в глубокую кастрюлю и накрывают тряпкой. Чтобы основа не обветрилась и не покрылась жесткой корочкой, ее также закрывают крышкой. В таком виде тесто оставляют в теплом месте на 30-40 минут. По прошествии времени слегка поднявшуюся основу взбивают кулаком, снова ее закрывают и выдерживают в аналогичных условиях еще примерно 35 минут. Такая обработка поспособствует получению пышного и мягкого дрожжевого теста. Процесс формирования

Процесс формирования Прежде чем выпечь хлеб белый в духовке, его следует правильно сформировать. Для этого используют специальную жаропрочную чугунную, стеклянную или алюминиевую форму в виде кирпичика. Посуду хорошенько смазывают любым растительным маслом, а затем берут подошедшее тесто, формируют из него овал и выкладывают в емкость. При этом основа не должна полностью заполнять форму. Она должна едва доходить до ее середины. В таком виде тесто снова оставляют в теплом месте, но уже на ¼ часа. За это время оно должно немного приподняться и заполнить посуду. белый хлеб в духовке Процесс термической обработки Представленный рецепт белого хлеба мы решили реализовать в духовом шкафу. Его заранее разогревают до 200 градусов. После этого в духовку помещают форму с тестом и готовят на протяжении целого часа. За это время основа должна полностью пропечься, стать мягкой, пышной и румяной. Приготовив хлеб белый в духовке, его аккуратно вынимают из формы, путем ее резкого переворачивания