Добрый день, уважаемые студенты ! Мы с вами продолжаем занятия по производственной практике в режиме дистанционного обучения! Тема занятия «Приготовление бараночного теста».Внимательно прочитайте лекционный материал и ответьте на вопросы:

1)Что включает в себя процесс производства баранок?

2)Перечислите виды теста для баранок?

3)Что такое притвор? И как его готовят?

Жду ваших ответов в контакте или на адрес электронной [почтыnytva@mail.ru](mailto:почтыnytva@mail.ru) до 09.06

Само название «баранки» происходит от слова «обварить». Дело в том, что изначально их изготовляли следующим образом: из заварного теста скатывали узкие жгутики, сворачивали в кружки, а затем выпекали. Названия со временем менялись, и в итоге «обваранки»,«обвараночки», «абаранки» стали баранками. Самое первое письменное упоминание этой выпечки обнаруживается в указе Петра I от 1725 года.

Бараночные изделия. Для приготовления бараночных изделий на хлебозаводе обычно устанавливают специальные линии или выделяют отдельный цех.

[[](http://www.russbread.ru/wp-content/uploads/baranizd3.jpg)](http://www.russbread.ru/wp-content/uploads/baranizd3.jpg)

Технологический процесс производства сушек, баранок и бубликов включает прием, хранение и подготовку сырья, приготовление теста, отлежку теста, натирку теста, повторную отлежку, формование тестовых заготовок, ошпарку или обварку тестовых заготовок, выпечку тестовых заготовок, упаковку и хранение готовых изделий.

Тесто для бараночных изделий готовят на густой или жидкой опаре, притворе, или ускоренными способами: на концентрированной молочнокислой закваске, молочной сыворотке и жидкой диспергированной фазе.

**Приготовление теста на опаре**. Опару готовят в тестомесильной машине Т2-М-63 и др. влажностью 38—41% из муки, воды и дрожжей прессованных или жидких одновременно для нескольких порций теста. Продолжительность расхода опары должна быть не более 2 ч.При замесе теста опару тщательно перемешивают с водой, солевым раствором и дополнительным сырьем, после чего дозируют муку и продолжают замес до получения однородной массы теста.

**Приготовление теста на притворе.** Притвор — это непрерывно возобновляемая густая опара. Тесто на притворе целесообразно готовить для сушек и баранок. Притвор готовят в тестомесильной машине Т2-М-63 и др. из муки, воды, части спелого притвора и дрожжей. Влажность притвора 38-39%.Для приготовления производственного притвора 1—2 раза в неделю готовят опару, на выброженной опаре с добавлением муки, воды с последующим выбраживанием получают притвор, который делят на 3—5 частей, из которых одну используют для приготовления производственного притвора, а остальные — на приготовление теста. Продолжительность расхода притвора 1—3 ч.Готовность притвора определяют по кислотности. Притвор должен быть короткорвущимся и нелипким, с приятным фруктово-спирто-вым запахом.Притвор, воду, солевой раствор, дополнительное сырье дозируют в тестомесильную машину Т2-М-63 и др., тщательно перемешивают, не прекращая замеса вносят муку и продолжают замес теста до получения однородной массы. Параметры технологического процесса приготовления теста на притворе такие же, как и при опарном способе тестоведения. Количество притвора, идущего на приготовление теста, может уменьшаться на 20—30% по сравнению с количеством опары, вносимой в тесто, вследствие более высокой кислотности.

**Приготовление теста на жидкой опаре**. Жидкую опару для бараночных изделии готовят на машине ХЗ-2М-300 и др. смесителях из части муки, соли, прессованных дрожжей и воды влажностью 64—65% на несколько порций теста. Продолжительность расхода одной порции жидкой опары не более 2,5 ч.Для замеса теста в машину Т2-М-63 и др. дозируют жидкую опару, дополнительное сырье, солевой раствор, оставшиеся дрожжи прессованные или активированные, воду, все тщательно перемешивают, затем вносят муку и продолжают замес до получения однородной массы. Продолжительность замеса 10—15 мин.

**Приготовление теста на молочной сыворотке.** В машину Т2-М-63 и др. вносят все полагающееся по рецептуре сырье, молочную сыворотку, воду, активированные прессованные дрожжи с увеличением дозы их на 0,5—1,0% по сравнению с рецептурой, все смешивают до получения однородной массы с последующей усиленной механической обработкой. Возможно растворение сахара в молочной сыворотке.

**Приготовление теста на концентрированной молочнокислой закваске.** Концентрированную молочнокислую закваску (КМКЗ) готовят из пшеничной муки первого или высшего сорта и воды с внесением в первую фазу разводочного цикла чистых культур молочнокислых бактерий L. plantarum-ЗО и L. fermenti-34 в жидком или сублимированном виде (сухой лактобактерин для жидких хлебных заквасок).В зависимости от необходимого производству количества КМКЗ отбирают ½, 2/3 или ¾ части готовой КМКЗ и используют на замес теста. Для замеса теста в машину Т2-М-63 и др. дозируют КМКЗ, дополнительное сырье, воду и все тщательно перемешивают, после чего дозируют муку, прессованные дрожжи и продолжают замес теста в течение 8—10 мин до получения однородной массы.

**Приготовление теста на жидкой диспергированной фазе (ЖДФ).** Жидкую диспергированную фазу (ЖДФ) готовят из 15—20% муки, воды, соли, дрожжей и дополнительного сырья, путем смешивания и диспергирования (интенсивного сбивания) в диспергаторе ШС-300 и других механических смесителях в комплекте с насосом до получения однородной сметанообразной массы влажностью 45,5—63% в зависимости от рецептуры изделия.Жидкую диспергированную фазу готовят сразу на несколько замесов теста с учетом продолжительности расхода не более 1 ч.Для замеса теста в машину Т2-М-63 и др. дозируют жидкую диспергированную фазу, муку, воду (5—10 л), ароматизаторы (в зависимости от сорта изделия) и тщательно перемешивают до получения однородной массы.