Добрый день, уважаемые студенты ! Мы с вами продолжаем занятия по производственной практике в режиме дистанционного обучения! Тема занятия «Приготовление каравая».Внимательно прочитайте лекционный материал и запишите технологию приготовления в тетрадь: Вспомните в каких случаях на Руси принято встречать гостей караваем!

Жду ваших ответов до 24.06 в контакте

: Каравай – славянский дрожжевой хлеб, применяемый в традиционных обрядах. На Руси каравай считался символом счастья, достатка и изобилия. Приготовление: Растворить в молоке 1 чайную ложку сахара. Развести в молоке дрожжи. Оставшийся сахар растереть с желтками. Добавить дрожжевую смесь и перемешать. В большую кастрюлю насыпать 2 стакана муки горкой и сделать углубление в центре. Взбить в пену яичные белки с солью. Влить в муку дрожжевую смесь, растопленное масло и взбитые белки. Добавить соль и перемешать. Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность и замесить, добавляя муку по мере необходимости. Тесто должно быть гладким и не прилипать к рукам. У вас должно получиться 500 г теста. Отрезать от теста 100 г для украшения. Из оставшегося теста сформировать шар и выложить на противень, выстеленный пергаментной бумагой. С помощью кисти смазать тесто водой. Слепить украшения для каравая из отрезанного кусочка теста (цветы, косы, решетки, листья). Украсить ими поверхность каравая, украшения также смочить водой. Когда поверхность теста подсохнет, смочить ее снова. Дать караваю постоять 3 часа в теплом месте. Смазать каравай желтком, взбитым с ложкой воды. Разогреть духовку до 200 градусов. Выпекать каравай на нижней стойке, пока он не подрумянится. Затем осторожно приоткрыть духовку, накрыть каравай фольгой и выпекать 1 час – 1 час 20 минут при температуре духовки 180 градусов. Не открывайте духовку во время выпекания ,чтобы каравай не опал. Когда каравай будет готов, выключить духовку, слегка приоткрыть дверцу и дать постоять в течение 15 минут. Затем достать каравай из духовки и выложить на блюдо, выстеленное бумажными полотенцами. Смазать каравай сливочным маслом или подслащенной водой. Накрыть каравай сверху бумажными полотенцами, затем кухонным полотенцем и оставить на ночь перед подачей на стол.