

Изобретение относится к хлебопекарной промышленности, в частности к композиции и способу производства хлеба.

Композиция для приготовления хлеба, согласно изобретению, содержит муку пшеничную 1 сорта, дрожжи, соль, соевое масло, сухой пищевой соевый белок и воду при следующем соотношении ингредиентов, кг на 100 кг пшеничной муки:

дрожжи	1,5 ... 2,5
соль	1,5
соевое масло	0,5 ... 2,0
сухой пищевой соевый белок	2,0 ... 13,0
вода	54,9 ... 64,2

Способ, согласно изобретению, включает смешивание и замешивание ингредиентов композиции одно- или двухфазным методом на основе густой опары. Сухой пищевой соевый белок смешивают с водой в соотношении 1: (2,0 ... 2,5) и выдерживают при температуре 30 ... 40 °С в течении 15 ... 45 мин. Затем тесто подвергают ферментации, разделыванию на полуфабрикаты, расстойке и выпечке.

Результат изобретения состоит в интенсификации биохимических процессов, снижении продолжительности созревания, расстойки теста и его усушки при выпечке, а также в улучшении органолептических показателей хлеба.

П. формулы: 2