

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

Сущность изобретения состоит в том, что композиция для приготовления хлеба содержит пшеничную муку, дрожжи, соль, сахар, растительное масло, лецитин, соевый компонент и воду.

Способ приготовления хлеба включает смешивание пшеничной муки, дрожжей, соли, сахара, растительного масла, лецитина, воды и соевого компонента, который вводят в тесто в последнюю очередь. Замешивание теста осуществляют одно- или двухфазным методом. Затем тесто подвергают ферментированию, разделяют его на полуфабрикаты, выстаивают его и выпекают.

Результат изобретения состоит в сокращении времени приготовления теста, увеличении содержания соевых белков, пектина и лецитина и в улучшении органолептических показателей.