

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к хлебопечению, а именно к способу производства хлеба.

Сущность изобретения заключается в том, что тесто готовится в два этапа. На первом этапе готовится опара из пшеничной муки, дрожжевой суспензии, солевого раствора и воды и оставляется для брожения в течение 3-х часов. На втором этапе, при замешивании теста добавляется оставшаяся мука, вода и раствор хлористого кальция в количестве 0,2...0,4% кальция от общей массы муки. Тесто оставляется для брожения на 1,0...1,5 часа, делится на полуфабрикаты, расстаивается и выпекается.

Результат изобретения заключается в обогащении хлеба биологически активным минеральным компонентом.