

а 2005 0382

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу производства диетических хлебобулочных изделий.

Предложенный способ включает приготовление опары, ее ферментацию, замес теста из пшеничной муки, поваренной соли, кальций содержащего вещества, приготовленной опары и масла, ферментацию теста, его разделку, формование заготовок, их расстойку и выпечку.

Новым в изобретении является то, что в опару вводят пшеничные отруби, вымоченные в воде при температуре 38...40°C, взятые по отношению к общему количеству пшеничной муки в соотношении 1:8...1:4, а ее ферментацию осуществляют в течение 30 минут. В качестве кальцийсодержащего вещества используют хлористый кальций в количестве 100...200 мг кальция на 100 г готового продукта.

П. формулы: 1