

Изобретение относится к мукомольной и хлебопекарной промышленности и может быть использовано при производстве функциональных пищевых продуктов, а именно при производстве хлебобулочных изделий, особенно хлеба с повышенным содержанием пищевых волокон путем добавления муки из семян льна.

Способ получения функционального хлеба, согласно изобретению, включает приготовление теста прямым методом из

пшеничной муки, обезжиренной муки из семян льна, дрожжей, сахара, соли и воды, брожение теста в течение 60 мин, его порционирование и формование, расстойку при температуре 37...40°C, относительной влажности воздуха 70... 85% в течение 30 мин и выпекание при температуре 180... 190°C в течение 30...40 мин, при этом сухие компоненты взяты в следующем соотношении, в мас. %: мука пшеничная 73,5... 87,0, обезжиренная мука из семян льна с жирностью не более 5% 5,8...19,3, сахар 5,0, соль 1,3 и дрожжи 0,9.

П. формулы: 1