

Изобретение относится к хлебопекарной промышленности и может быть использовано при производстве функциональных пищевых продуктов, а именно при производстве ахлоридных хлебобулочных изделий, в частности палочек (гриссини) без соли.

Способ, согласно изобретению, включает смешивание пшеничной муки с сахаром и активными сухими дрожжами, добавление нагретой жидкой фазы и замешивание теста в течение 5 минут, добавление подсолнечного масла и замешивание теста в течение 2-3 минут, его брожение при температуре 28-30°C в течение 30 минут, формование теста в бруски толщиной 5-7 мм и длиной 20-25 см и расстойку в течение 20-30 минут, смазывание их поверхности яйцом, посыпку семенами подсолнечника и выпекание при температуре 220°C в течение 20 минут.

При этом, в качестве жидкой фазы используют кефир или сыворотку, или квас из отрубей, а компоненты берут в следующем соотношении, в масс. %: мука пшеничная 38,0-41,2, жидкая фаза 26,8-32,3, активные сухие дрожжи 0,7-0,8, сахар 0,3-0,4, подсолнечное масло 1,9-2,1, семена подсолнечника 19,0-20,2 и яйцо куриное 7,6-8,2.

П. формулы: 1