

99-0141

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к хлебопечению.

Сущность изобретения заключается в том, что состав содержит шелушенную пшеницу, соль, дрожжи прессованные, жидкую фазу. В качестве жидкой фазы используется сыворотка.

Способ предусматривает увлажнение, шелушение, замачивание в воде, измельчение пшеницы, приготовление теста из измельченной массы пшеницы. В приготовленное тесто добавляют соль, дрожжи, сыворотку. Приготовленное тесто выбраживают. По окончании брожения выполняется его разделка, расстойка и выпечка полуфабрикатов. Новизна заключается в том, что шелушение пшеницы выполняется путем удаления 30...45% плодовых оболочек. Применяется пшеница IV и V классов.

Результат заключается в приготовлении хлеба из цельного зерна пшеницы с повышенной биологической и пищевой ценностью и в увеличении продолжительности хранения.