

98-0258Изобретение относится к области пищевой промышленности, в особенности к составу и способу для приготовления некоторых хлебобулочных продуктов.

Сущность изобретения заключается в том, что состав содержит пшеничную муку, дрожжи, масло растительное, соль, комплекс соевого белка с пектином и воду.

Способ предусматривает подготовку сырья, смешивание пшеничной муки, дрожжей, растительного масла, соли, соевого белкового продукта, воды, замешивание и брожение теста, деление его на заготовки, их расстойку и выпечку, одновременно замешивание теста осуществляется однофазным методом, а в качестве соевого белкового продукта используется комплекс соевого белка с пектином. Брожение теста осуществляется до кислотности 3,5...7,0 градусов.

Результат состоит в уменьшении усушки, увеличении продолжительности хранения, сокращении времени и затрат на производство некоторых хлебобулочных продуктов.