

Изобретение относится к хлебопекарной промышленности, в частности к способу производства пшенично-ржаного хлеба с профилактическими пищевыми добавками.

Способ, согласно изобретению, включает одновременное приготовление заварки путем заваривания пшеничной муки питьевой водой с температурой 95...97°С с выдерживанием в течение 110...120 мин и предварительной закваски путем смешивания дрожжей, воды, ржаной муки и спелого теста с последующим сбраживанием в течение 110...120 мин. Затем готовят окончательную закваску путем смешивания заварки с предварительной закваской, ржаной и пшеничной мукой, ферментированным солодом, измельченным кориандром с последующим сбраживанием в течение 110...120 мин, а тесто готовят путем перемешивания окончательной закваски, пшеничной и ржаной муки, дрожжей, сахара, соли, йодсодержащего компонента, воды и выбраживают до достижения кислотности 4,9...5,6°Н. Полученное тесто разделяют, подвергают расстойке и выпечке.

Результатом изобретения является получение хлеба с низкой кислотностью, мелкопористым и эластичным мякишем, повышенным содержанием биологически активных веществ и с длительным сроком хранения.

П. формулы: 4