

19.12.2024 р

Урок № 5

Тема уроку : Приготування тіста дріжджового безопарного

Мета уроку: Ознайомитись з приготуванням дріжджового безопарного тіста.

Конспект уроку:

Дріжджове безопарне тісто Для приготування безопарного тіста всі продукти, що передбачені рецептурою, замішуються в один прийом. Спочатку необхідно провести підготовку сировини. Молоко або воду нагрівають до 30 - 40 С, оскільки при з'єднанні з борошном та іншими продуктами температура тіста буде в межах 26-32 С. Якщо борошно має більш низьку температуру, то молоко або воду слід нагріти вище за 40 С. Дріжджі розводять у невеликій кількості теплої води, проціджують і додають у діжу тоді, коли борошно буде частково перемішане з рідиною. Сіль і цукор розчиняють у невеликій кількості води або молока, проціджують через сито з вічками діаметром 0,5- 1.5 мм. Яйця або меланж проціджують через сито з вічками розміром 2-3 мм. Борошно просівають через сито для видалення сторонніх домішок і насичення його киснем повітря.

Велику кількість тіста рекомендується замішувати в діжі тістомісильної машини. Там одразу можна приготувати тісто з 40 кг пшеничного борошна. Тісто замішують густішої консистенції, ніж при опарному способі, оскільки більша кількість дріжджів і більш тривале бродіння розріджує його.

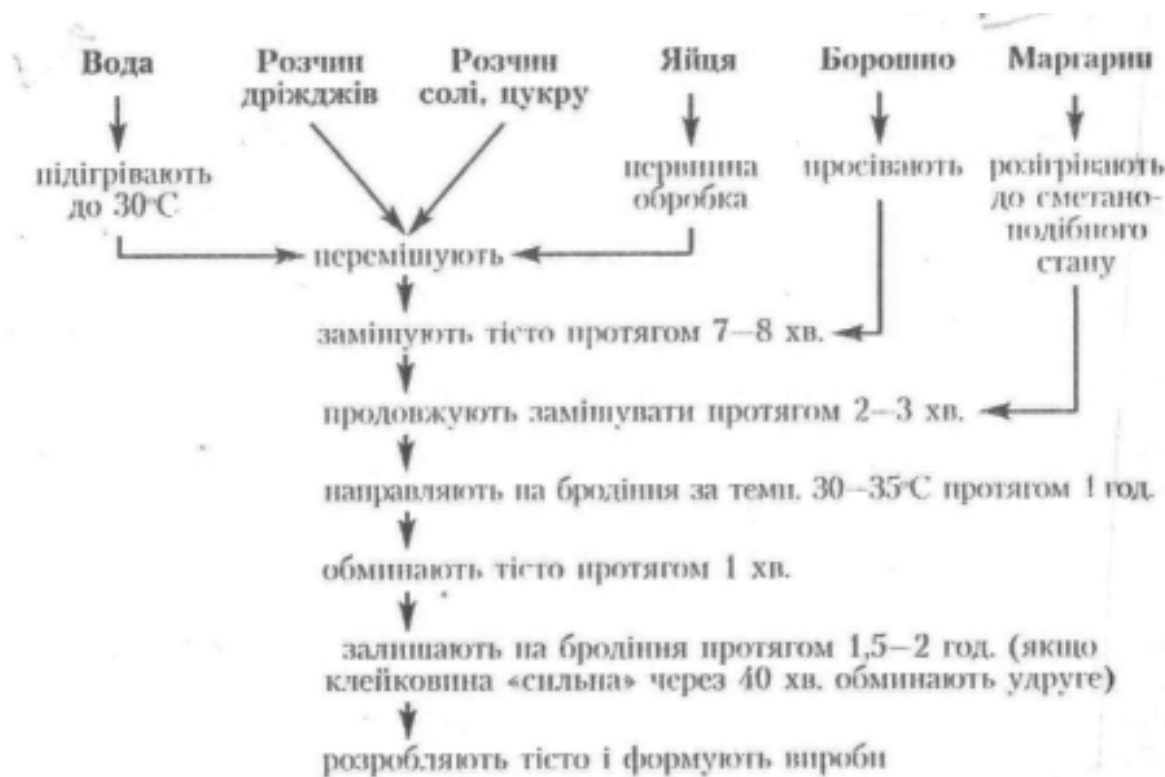
Діжу закріплюють на станині машини і заповнюють підготовленою сировиною: спочатку вливають розчинені продукти, а потім всипають просіяне борошно. Замішують тісто протягом 5-7 хв. Приблизно за 2-3 хв. до закінчення процесу змішування до тіста додають розтоплений жир, щоб зменшити руйнування клейковини. Замішування продовжують доти, доти тісто буде легко відставати від стінок діжі й важеля тістомісильної машини.

Проте дуже тривале замішування призводить до того, що тісто знову стає липким.

Коли процес замішування закінчено, важіль машини переводять у верхнє положення, стінки діжі й поверхню важеля ретельно очищають від залишків тіста (для зменшення кількості відходів), а діжу з тістом скатують, закривають вологою тканиною (щоб тісто не завітрилося) переміщують зі станини у тепле місце (30 С) для бродіння, яке триває протягом 2,5 —3,5 год. Через 1 год. від початку бродіння, коли тісто збільшується в об'ємі у 1,5—2 рази, його обминають, тобто перемішують

протягом 1- 2 хв. Тісто, замішане із борошна з «сильною» клейковиною, обминають двічі, а із борошна зі «слабкою» клейковиною-тільки 1 раз. Удруге обминають тісто після першої обминки за 40 хв. потому.

В основі прискорених способів приготування тіста безопарним способом лежать заходи, спрямовані на інтенсифікацію процесів його дозрівання, з цією метою передбачають збільшення дозування пресованих дріжджів, застосування активних пресованих або сушених дріжджів, підвищення температури бродіння до 33-35° С. використовують ферментні препарати, аскорбінову кислоту, органічні кислоти, молочну сироватку або комплексні поліпшувачі. Для підкислення тіста в нього додають мезофільні пшеничні закваски. З метою забезпечення інтенсивної обробки тіста використовують двошвидкісні тістомісильні машини. На машинах типу А2-ХТБ процес замішування продовжили до 20-25 хв.



Подивіться відео: <https://www.youtube.com/watch?v=GPG18knGXR4>

https://www.youtube.com/watch?v=3XLYDQj_QRc

Домашнє завдання : Ознайомтесь з матеріалом, подивіться відео і законспекуйте. Вирішить проблемні ситуації : Якщо додати холодну воду , що буде з тістом ? Якщо покласти жир зразу при замішуванні, яке тісто ми отримаємо? Тісто бродить при температурі повітря 10-15 градусів, що з ним може трапитися ? Якщо тісто перекисло як його можна виправити ?

Відповіді надсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net