

НАЗВАНИЕ НЕКОТОРЫХ СОРТОВ ХЛЕБА ПОДЧЕРКИВАЕТ МЕСТНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Хлеб является основным продуктом питания, потребляемым ежедневно. За всю жизнь человек съедает в общей сложности 15 тонн хлеба, причем основная его часть потребляется не отдельно, а заодно с другими продуктами питания, то есть хлеб выступает как необходимая добавка почти к любой пище.

Хлебные изделия в зависимости от вида муки могут быть ржаными, ржано-пшеничными, пшенично-ржаными и пшеничными. По рецептуре теста они выпекаются простыми, улучшенными и сдобными (только пшеничные). По способу выпечки хлеб бывает подовым и формовым. Пшеничные изделия чаще выпекаются подовыми, ржанные и ржано-пшеничные - в формах. По способу реализации хлеб выпекают штучным и развесным. В настоящее время основное количество хлеба изготавливается штучным.

В названиях сортов хлеба нет единого принципа. Часть сортов хлеба именуется по виду и сорту муки (хлеб пшеничный из муки высшего, первого или второго сортов); в других - опускается наименование сорта муки, но подчеркиваются определенные особенности рецептуры (хлеб "Горчичный", "Молочный", "Ситный", с изюмом, "Ароматный" и т.д.). Название некоторых сортов сложилось издавна, стало традиционным и подчеркивает местные особенности (хлеб "Бородинский", "Украинский", "Минский", "Рижский" и т.д.).

В соответствии с номенклатурой, основные выпекаемые сорта хлеба объединены в следующие группы:

* Хлеб ржаной (включает 2 группы) - из обойной, обдирной и сеяной муки. Простой ржаной хлеб: а) из обойной муки - в основном выпекают в формах, редко - подовый, б) из обдирной и сеяной муки - формовой и подовый. Качество хлеба: темный мякиш, довольно липкий, меньший объем, чем у пшеничного хлеба (так как меньше пористость), темная корка.

* **Улучшенный хлеб** - готовят на заварках с добавкой солода, патоки, сахара, пряностей - тмина, кориандра. "Заварной" и "Московский" хлеб выпекают из обойной муки заварными с добавлением ржаного красного солода и тмина. "Московский" хлеб отличается от "Заварного" более темным мякишем

и более выраженным вкусом и ароматом, так как в него больше добавляют солода; "Московский" хлеб выпекают только в формах, "Заварной" может быть и подовым. "Житный" хлеб - готовят из обдирной муки с добавлением патоки.

* Особенность технологии приготовления заварного хлеба: перед замесом часть муки заваривают 10-кратным количеством кипятка, крахмал клейстеризуется и лучше подвергается действию ферментов, поэтому улучшаются аромат и вкус хлеба. **Нормы качества ржаного хлеба: влажность - до 51 %, кислотность - до 12 градусов, пористость - не менее 48 %.**

* Хлеб ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. В наименование хлеба из смеси муки на первое место выносятся преобладающий вид муки с долей 50 %. Пшеничную муку добавляют, чтобы улучшить структурно-механические свойства теста.

Простой ржано-пшеничный хлеб: "Украинский" из ржаной обдирной и пшеничной обойной муки. Соотношение видов муки может меняться от 80:20 до 20:80.

Улучшенные сорта ржано-пшеничного хлеба: более многочисленны и широко распространены. "Бородинский" хлеб готовят заварным, из ржаной обойной (85 %) и пшеничной муки второго сорта (10 %) с введением в тесто красного ржаного солода, патоки, сахара, кориандра; цвет мякиша - темный, вкус - кисло-сладкий.

Из ржаной обдирной и пшеничной второго сорта выпекают хлеб "Российский" (70:30), "Дарницкий" (60:40), "Столичный" (50:50) - кроме того добавляют 3 % сахара, "Любительский" (80:15) готовят заварным с добавлением тех же ингредиентов, что и в "Бородинском".

* "Минский" и "Рижский" хлеб готовят из муки сеяной (85 %) и пшеничной второго сорта (10-15 %) с добавлением тмина. Кроме того, "Рижский" делают на заварке (в качестве заварки - пшеничная мука) с добавкой белого ячменного солода и сахара, а в "Минском" хлебе пшеничная мука используется на закваску.

Подготовил
Т. СЕМАК,
технолог.