**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА**

С самого зарождения хлебопечения, процесс выпечки хлеба требовал от людей трудолюбия, терпения и усердия. Несмотря на торжество современных технологий, выпечка качественного хлеба и сегодня является трудоемкой задачей.

Процесс производства хлеба делится на несколько этапов:

* подготовка сырья – просеивание муки, смешивание сортов, работа с клейковиной;
* замес теста;
* улучшение процессов разрыхления и брожения;
* деление теста на порции;
* формирование тестовых заготовок;
* выпечка;
* охлаждение;
* упаковка для длительного хранения.

При производстве хлеба в качестве основного сырья используются мука, вода, соль, дрожжи. Для улучшения вкусовых качеств могут быть добавлены дополнительные ингредиенты – сахар, молоко, масло, патока, солод, мак, пряности.

Приготовление теста занимает примерно 70% от всего процесса создания хлеба. От этого важного этапа зависит качество и вкусовые свойства будущей выпечки.

Тесто может быть приготовлено двумя способами – опарным и безопарным.

**Опарный способ** предполагает приготовление опары. Для этого смешивают половину муки и 2/3 воды от массы, положенной по рецептуре. В смесь добавляют дрожжи – для пшеничного теста, или закваску – для ржаной выпечки.  Опара должна бродить 2–4 часа при температуре + 27–30 °С. После этого добавляют остальную часть ингредиентов и вымешивают тесто.

**Безопарный способ** предполагает смешивание сразу всех ингредиентов, предусмотренных рецептом. В таком виде тесто ставится на брожение в течение 3–4 часов, а потом его выпекают.

Существует также технология заваривания теста. В этом случае для опары готовят основу – 10% муки заваривают крутым кипятком.

Опарный способ приготовления теста является, пожалуй, самым классическим вариантом, и хлеб при этом получается традиционным. Безопарный способ позволяет ускорить процесс приготовления хлеба, но при этом может страдать качество выпечки. Заварное тесто позволяет приготовить румяный и ароматный хлеб, который долго не черствеет.

