Горловский хлебозавод знакомит горловчан с хлебными традициями

Горловский Медиа Портал
30.10.13 10:20

Ржаной хлеб очень популярен у народов Северной Европы, любят его также в России, Белоруссии, и конечно, в Украине. И если у нас, говоря о ржаном хлебе, на ум приходят знакомые с детства «Московский» или «Бородинский», то только в одной Дании известных сортов ржаного хлеба насчитывается более 300 наименований. Секрет популярности именно этой разновидности хлеба кроется в том, что он характеризуется низким содержанием жира, высоким содержанием клетчатки и цельных зерен, и вдобавок многие сорта не содержат масла и сахара. Его калорийность - всего порядка 200 ккал на 100 г продукта.

Начальник лаборатории по контролю производства Горловского хлебозавода Валентина Хмелева отмечает:

- Сегодня многие производители, в частности, небольшие пекарни, отказываются от производства "сложных" ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба. Причины - выработка таких изделий требует времени и усилий.

На нашем предприятии хлеб формовой «Бородинский» выпекается с момента основания завода. Даже сегодня рецептура нашего хлеба соответствует требованиям ГОСТов, признанных лучшими еще при Советском Союзе. Для производства ржаного хлеба мы традиционно используем опару и заварку (отсюда и название - «заварной»). Их приготовление является главным и самым важным этапом в выпечке хлеба. В зависимости от соотношения опары и заварки вкус ржаного хлеба может быть нежно кисло-сладким или выражено кислым. Опара для ржаного хлеба, в отличие от пшеничного, готовится не на прессованных дрожжах, а на закваске, которая богата ферментами, витаминами и полезными для организма микроэлементами. Немногие знают, что вкусная хрустящая корочка ржаного хлеба является одним из важнейших источников необходимого для организма витамина В1. Именно он выполняет роль регулятора функций нервной системы и обеспечивает надежную защиту от стресса.

Чтобы приготовить опару, необходима хорошая ржаная мука, вода и чистая культура - закваска. Хорошо приготовленная опара – она "живая". Сначала в ней активно возникают лопающиеся пузырьки, а потом она "успокаивается", у хорошей опары немного пьянящий, но приятный, кисловатый запах.

Параллельно приготовлению опары у нас идет процесс приготовления заварки. Она придает хлебу приятный вкус и аромат, а также продлевает время его хранения. Для приготовления заварки часть муки, солода и тмина обдают горячей водой и хорошо перемешивают до однородной консистенции. Опара и заварка встречаются уже в котле

для смешивания теста. К ним добавляется мука, соль, сахар и другие компоненты.

После замеса ржаное тесто должно подойти. Процесс брожения очень важен, так как в это время происходит разрыхление теста.

Ржаное тесто само по себе влажное и липкое. Его делят с помощью специального устройства - делителя. А с помощью округлителя придают округлую форму. Во время процесса разделения и формования из теста частично выжимаются газы и поэтому, перед выпечкой, ему необходимо подойти еще раз. Затем каждую буханку помещают в расстоечный шкаф. Здесь, в тепле и влаге, тесто опять увеличивается в объеме - поднимается.

Ржаной хлеб выпекается при более высокой температуре, чем белый хлеб. Во время выпечки происходят чудесные превращения - влажное, липкое и сероватое тесто становится вкусным, ароматным хлебом с хрустящей корочкой и блестящими боками. Внутренняя температура свежевыпеченного хлеба составляет 97 градусов. Поэтому после печи он должен обязательно отстояться - время охлаждения ржаного хлеба составляет примерно 4 часа. И только после этого его можно упаковывать и везти в магазин.

"Горловский Медиа Портал"