\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 453

**Технологическая карта № 26**

**Тесто дрожжевое**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Расход сырья на 1 кг, г** | | |
| **Для пирожков печеных** | | **Для ватрушек, пирожков, кулебяк** |
| **простых** | **сдобных** |
| Мука пшеничная высшего или 1-го сортов | 633 | 640 | 641 |
| Сахар | 44 | 46 | 34 |
| Масло растительное | 16 | 58 | 24,4 |
| Яйца | - | 69 | 34 |
| Соль | 10 | 8 | 10 |
| Дрожжи (прессованные) | 19 | 23 | 19 |
| Вода | 300 | 170 | 258 |
| **Выход** | **1000** | **1000** | **1000** |
| Влажность, % | 40 | 33 | 38 |

**Технология приготовления**

Дрожжевое тесто готовят двумя способами – опарным и безопарным.

*Дрожжевое тесто (безопарный способ)*

В дежу тестомесительной машины вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 °С процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растительное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

*Дрожжевое тесто (опарный способ)*

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растительное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| Тесто дрожжевое для пирожков простых | 69,57 | 24,32 | 479,32 | 2414 | - |
| Тесто дрожжевое для пирожков сдобных | 79,73 | 73,46 | 487,44 | 2930 | - |
| Тесто дрожжевое для для ватрушек, пирожков, кулебяк | 74,78 | 40,64 | 475,21 | 2566 | - |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_