

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА Borodino bread production technology

В. В. Чубрин, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. Г. Скворцова, кандидат экономических наук, доцент

Аннотация

Статья «Технология производства бородинского хлеба» представляет собой подробное описание компонентов этого знаменитого в России хлебопекарного предприятия. Автор рассматривает традиционные и современные способы приготовления бородинского хлеба, рассказывает об уникальных ингредиентах и вкладе в его неповторимый вкус и аромат. В данной статье также рассматривается важность соблюдения нескольких этапов технологического процесса, таких как ферментация ржаной муки и продолжительность термической обработки, для достижения желаемых результатов.

Ключевые слова: бородинский хлеб, кислотное тесто, запарка, замес, брожение.

Summary The article “Technology for the production of Borodino bread” is a detailed description of the components of this famous baking enterprise in Russia. The author examines traditional and modern methods of preparing Borodino bread, talks about the unique ingredients and contribution to its unique taste and aroma. This article also discusses the importance of following several process steps, such as rye flour fermentation and cooking time, to achieve the desired results.

Keywords: Borodino bread, acid dough, steaming, kneading, fermentation.

Цель работы: рассмотреть основные этапы технологии производства бородинского хлеба, а также его значение в русской культуре.

Бородинский хлеб имеет большое значение в русской культуре, поскольку является символом национальной гордости и достоинства. Свое название труба получила в честь Бородинского сражения, произошедшего во время Отечественной войны 1812 года. Труба была создана специально для русских воинов и имела для них особое значение.

Бородинский хлеб имеет неповторимый вкус и аромат, поскольку готовится из муки, цельного зерна, меда и масел. Он также имеет характерную темную полосу. Этот вид хлеба популярен в российских странах и является неотъемлемой частью русской кухни. Бородинский хлеб часто ассоциируется с русским духом, силой и выносливостью. Символично, что он увековечивает опыт русского народа во время войны. Этот хлеб можно использовать на праздничных столах, особенно на памятных мероприятиях, связанных с Гражданской войной.

Таким образом, бородинский хлеб – важная часть русской культуры, олицетворяющая историческую память и национальную культуру. Оно олицетворяет российскую гордость и является одним из самых известных русских блюд.

Бородинский хлеб – один из самых известных и популярных русских хлебов. Он характеризуется мягкой и сочной зеленой корой, уникальным ароматом коры, а также ярко-желтым

цветом. Традиционно этот вид хлеба готовят из ржаной и пшеничной муки с добавлением особых ингредиентов, придающих ему вкус и текстуру.



Рис. 1 Бородинский хлеб кусками

Первый шаг – предварительная подготовка. Дрожжи – это смесь муки и воды, содержащая бродильные микроорганизмы и способствующая закваске теста. Для Бородинского хлеба готовится ржаная коните или дневная уставка. В процессе фервасии мирогаронируги «уалт в муке на с» Итак, это самое важное, что нужно сказать.

Затем добавьте в тесто для хлеба рожь, пшеничную муку, соль, мед и смешанные специи, такие как корица, анис, фенхель, гвоздика и пажитник. Этот набор специй придает хлебу особый аромат и вкус, характерный для бородинского хлеба.

Затем наступает этап замешивания массы. Тесто для приготовления бородинского хлеба имеет особые характеристики – оно должно быть твердым, гладким и липким. Его готовят из ржаной муки с высоким содержанием клейковины и слоеного теста.

После замеса тесто оставляют для подъема и брожения на несколько часов. По сути, именно здесь процесс кондиционирования воздуха наполняет тесто, заставляя его сгущаться и расслоиться. Брожение теста занимает около 12-16 часов при комнатной температуре, но может варьироваться в зависимости от рецептуры и производства. Последний этап - выпечка. Для бородинского хлеба характерна темная корочка, которая достигается за счет высокой температуры при выпечке и смазывания теста во время процесса медом. Мед придает корочке характерный блеск и сладковатый вкус.

Современные технологии позволяют улучшить и ускорить процесс производства бородинского хлеба. Некоторые пекарни используют специальные закваски, улучшители теста или сокращают время брожения.



Рис. 2 Бородинский хлеб цельный

Заключение. В заключение отметим, что технология производства хлеба «Барад» — сложный, многовековой процесс, требующий навыков и опыта мастеров-пекарей. Этот вид хлеба обладает особым вкусом, ароматом и полезными свойствами, что делает его популярным и востребованным среди потребителей. Важными составляющими технологии являются использование ржаной муки, закваски и различных приправ, придающих хлебу его неповторимые качества. Такая технология производства позволяет сохранить традиции и наследие русской кухни, самобытность и неповторимость барадинского хлеба. Благодаря постоянному совершенствованию технологических процессов хлеб «Барадин» продолжает радовать людей своим неповторимым вкусом и питательными свойствами.

Библиографический список

1. *Бординова В. П.* Сравнительная характеристика антиоксидантных свойств различных сортов хлеба [Электронный ресурс] / В. П. Бординова, Н. В. Макарова // Известия вузов. Пищевая технология. 2010. № 5-6. С. 15-17. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/issue/290130> (дата обращения: 04.12.2023).
2. *Лобосова Л. А.* Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие. Воронеж: ВГУИТ, 2020. 159 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/171013> (дата обращения: 04.12.2023).

3. *Музафаров Е. Н.* История и география биотехнологий [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. 3-е изд., стер. СПб.: Лань, 2021. 344 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/156937> (дата обращения: 04.12.2023).

4. Сравнительная оценка качества ржано-пшеничного хлеба различных предприятий-производителей в процессе хранения в зависимости от вида упаковочного материала [Электронный ресурс] / Н. Л. Наумова, А. В. Бучель, Н. С. Берестовая, А.Ю. Кривенко // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. 2017. № 4. С. 158-164. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/issue/302041> (дата обращения: 04.12.2023).

5. Экспертиза хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк и др.; под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ и др. 2-е изд., стер. СПб.: Лань, 2021. 344 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/181530> (дата обращения: 04.12.2023).