

ШПАРГАЛКА

по выпечке некоторых сортов хлеба по ГОСТу
с использованием ржаной КМКЗ* в домашних условиях.

- Бородинский хлеб
- Орловский хлеб
- Славянский хлеб
- Московский хлеб
- Подмосковный хлеб



- Дарницкий хлеб -
- Украинский новый -
- Столовый хлеб -
- Столичный хлеб -
- Российский хлеб -

* Концентрированная молочнокислая закваска (<http://registr.livejournal.com/38356.html>)



ИСТОЧНИК:

“Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий.”

УТВЕРЖДЕНО: Заместитель Министра хлебопродуктов СССР Н.Т.Чубенко 7 июля 1988 г.

Хлеб Бородинский ГОСТ 2077-84

В три стадии	Режим приготовления	Масса ингредиентов для хлеба из...гр. муки				Ингредиенты
		1000	500	600	700	
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	30	15	18	21	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	90	45	54	63	мука обойная ржаная
		170	85	102	119	вода
ЗАВАРКА	1,5-2 часа при 63-65С	100	50	60	70	мука обойная ржаная
		50	25	30	35	солод ржаной красный
		3	1,5	1,8	2,1	кориандр
		380	190	228	266	вода
ТЕСТО	2-3 часа при 30-32С	290	145	174	203	закваска (вся)
	Кислотность 8-12 град	600	300	360	420	мука обойная ржаная
		150	75	90	105	мука пшеничная 2с
		533	266,5	319,8	373,1	заварка осахаренная (вся)
		7	3,5	4,2	4,9	прессованные дрожжи
		10	5	6	7	соль
		60	30	36	42	сахар
		40	20	24	28	патока
		260	130	156	182	вода по расчету
В четыре стадии						Ингредиенты
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	30	15	18	21	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	90	45	54	63	мука обойная ржаная
		170	85	102	119	вода
ЗАВАРКА	1,5-2 часа при 63-65С	100	50	60	70	мука обойная ржаная
		50	25	30	35	солод ржаной красный
		3	1,5	1,8	2,1	кориандр
		380	190	228	266	вода
ОПАРА	2,5-3 часа при 28-29С	290	145	174	203	закваска (вся)
	Кислотность 8-10 град	200	100	120	140	мука обойная ржаная
		150	75	90	105	мука пшеничная 2с
		533	266,5	319,8	373,1	заварка осахаренная (вся)
		6	3	3,6	4,2	прессованные дрожжи
		60	30	36	42	вода
ТЕСТО	1,5-2 часа при 29-30С	1239	619,5	743,4	867,3	опара (вся)
	Кислотность 8-12 град	400	200	240	280	мука обойная ржаная
		10	5	6	7	соль
		60	30	36	42	сахар
		40	20	24	28	патока
		200	100	120	140	вода по расчету

Хлеб Орловский ГОСТ 2077-84

В две стадии	Режим приготовления	Масса ингредиентов для хлеба из...гр. муки				Ингредиенты
		1000	500	600	700	
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	30	15	18	21	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	90	45	54	63	мука обдирная
		170	85	102	119	вода
ТЕСТО	2-3 часа при 30-32С	290	145	174	203	закваска (вся)
	Кислотность 8-11 град	600	300	360	420	мука обдирная
		300	150	180	210	мука пшеничная 2с
		60	30	36	42	патока
		6	3	3,6	4,2	7 г дрожжи прессованные
		15	7,5	9	10,5	соль
	590	295	354	413	вода по расчету	
В три стадии						
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	15	7,5	9	10,5	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	45	22,5	27	31,5	мука обдирная
		85	42,5	51	59,5	вода
ОПАРА	2,5-3 часа при 28-30С	145	72,5	87	101,5	закваска (вся)
	Кислотность 8-10 град	550	275	330	385	мука обдирная
		5	2,5	3	3,5	6 г дрожжи прессованные
	520	260	312	364	вода	
ТЕСТО	1-1,5 часа при 29-31С	1220	610	732	854	опара (вся)
	Кислотность 8-11 град	300	150	180	210	мука пшеничная 2с
		100	50	60	70	мука обдирная
		60	30	36	42	патока
		15	7,5	9	10,5	соль
		165	82,5	99	115,5	вода по расчету

<http://registr.livejournal.com>

Хлеб Славянский ГОСТ 2077-84

В две стадии	Режим приготовления	Масса ингредиентов для хлеба из...гр. муки				Ингредиенты
		1000	500	600	700	
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	30	15	18	21	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	90	45	54	63	мука обдирная
		170	85	102	119	вода
ТЕСТО	2-3 часа при 30-32С	290	145	174	203	закваска (вся)
	Кислотность 7-10 град	200	100	120	140	мука обдирная
		700	350	420	490	мука пшеничная 2с
		20	10	12	14	патока
		5	2,5	3	3,5	7 г дрожжи прессованные
		20	10	12	14	соль
		550	275	330	385	вода по расчету
В три стадии						Ингредиенты
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	15	7,5	9	10,5	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	45	22,5	27	31,5	мука обдирная
		85	42,5	51	59,5	вода
ОПАРА	2,5-3 часа при 28-30С	145	72,5	87	101,5	закваска (вся)
	Кислотность 8-9 град	250	125	150	175	мука обдирная
		300	150	180	210	мука пшеничная 2с
		5	2,5	3	3,5	6 г дрожжи прессованные
		330	165	198	231	вода
ТЕСТО	1-1,5 часа при 29-31С	1030	515	618	721	опара (вся)
	Кислотность 7-10 град	400	200	240	280	мука пшеничная 2с
		20	10	12	14	патока
		20	10	12	14	соль
		315	157,5	189	220,5	вода по расчету

<http://registr.livejournal.com>

Хлеб Московский ржаной заварной ГОСТ 2077-84

В три стадии	Режим приготовления	Масса ингредиентов для хлеба из...гр. муки				Ингредиенты
		1000	500	600	700	
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	30	15	18	21	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	90	45	54	63	мука обойная ржаная
		170	85	102	119	вода
ЗАВАРКА	1,5-2 часа при 63-65С	100	50	60	70	мука обойная ржаная
		70	35	42	49	солод ржаной красный
		1	0,5	0,6	0,7	тмин
		430	215	258	301	вода
ТЕСТО	1,5-2 часа при 29-31С	290	145	174	203	закваска (вся)
	Кислотность 10-13 град	730	365	438	511	мука обойная ржаная
		601	300,5	360,6	420,7	заварка осахаренная (вся)
		7	3,5	4,2	4,9	прессованные дрожжи
		15	7,5	9	10,5	соль
		10	5	6	7	патока
		137	68,5	82,2	95,9	вода по расчету
В четыре стадии						Ингредиенты
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	30	15	18	21	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	90	45	54	63	мука обойная ржаная
		170	85	102	119	вода
ЗАВАРКА	1,5-2 часа при 63-65С	100	50	60	70	мука обойная ржаная
		70	35	42	49	солод ржаной красный
		1	0,5	0,6	0,7	тмин
		430	215	258	301	вода
ОПАРА	2,5-3 часа при 28-30С	290	145	174	203	закваска (вся)
	Кислотность 9-10 град	330	165	198	231	мука обойная ржаная
		601	300,5	360,6	420,7	заварка осахаренная (вся)
		6	3	3,6	4,2	прессованные дрожжи
ТЕСТО	1,5-2 часа при 29-31С	1227	613,5	736,2	858,9	Опара (вся)
	Кислотность 10-13 град	400	200	240	280	мука обойная ржаная
		15	7,5	9	10,5	соль
		10	5	6	7	патока
		137	68,5	82,2	95,9	вода по расчету

Хлеб Подмосковский ГОСТ 2077-84

В две стадии	Режим приготовления	Масса ингредиентов для хлеба из...гр. муки				Ингредиенты
		1000	500	600	700	
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	30	15	18	21	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	90	45	54	63	мука обдирная
		170	85	102	119	вода
ТЕСТО	2-3 часа при 30-32С	290	145	174	203	закваска (вся)
	Кислотность 8-11 град	600	300	360	420	мука обдирная
		300	150	180	210	мука пшеничная 2с
		30	15	18	21	сахар
		7	3,5	4,2	4,9	дрожжи прессованные
		15	7,5	9	10,5	соль
		584	292	350,4	408,8	вода по расчету
В три стадии						Ингредиенты
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	15	7,5	9	10,5	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	45	22,5	27	31,5	мука обдирная
		85	42,5	51	59,5	вода
ОПАРА	2,5-3 часа при 28-30С	145	72,5	87	101,5	закваска (вся)
	Кислотность 8-10 град	550	275	330	385	мука обдирная
		6	3	3,6	4,2	дрожжи прессованные
	590	295	354	413	вода	
ТЕСТО	1-1,5 часа при 29-31С	1291	645,5	774,6	903,7	опара (вся)
	Кислотность 8-11 град	300	150	180	210	мука пшеничная 2с
		100	50	60	70	мука обдирная
		30	15	18	21	сахар
		15	7,5	9	10,5	соль
		89	44,5	53,4	62,3	вода по расчету

<http://registr.livejournal.com>

Хлеб Дарницкий ГОСТ 26983-86

В две стадии	Режим приготовления	Масса ингредиентов для хлеба из...гр. муки				Ингредиенты
		1000	500	600	700	
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	30	15	18	21	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	90	45	54	63	мука обдирная
		170	85	102	119	вода
ТЕСТО	2-3 часа при 30-32С	290	145	174	203	закваска (вся)
	Кислотность 7-10 град	500	250	300	350	мука обдирная
		400	200	240	280	мука пшеничная 1с
		5	2,5	3	3,5	дрожжи прессованные
		14	7	8,4	9,8	соль
		550	275	330	385	вода по расчету
В три стадии						Ингредиенты
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	15	7,5	9	10,5	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	45	22,5	27	31,5	мука обдирная
		85	42,5	51	59,5	вода
ОПАРА	2,5-3 часа при 28-30С	145	72,5	87	101,5	закваска (вся)
	Кислотность 8-10 град	550	275	330	385	мука обдирная
		5	2,5	3	3,5	дрожжи прессованные
		520	260	312	364	вода
ТЕСТО	1-1,5 часа при 29-31С	1220	610	732	854	опара (вся)
	Кислотность 7-10 град	400	200	240	280	мука пшеничная 1с
		14	7	8,4	9,8	соль
		125	62,5	75	87,5	вода по расчету

<http://registr.livejournal.com>

Хлеб Украинский новый ГОСТ 2077-84

В две стадии	Режим приготовления	Масса ингредиентов для хлеба из...гр. муки				Ингредиенты
		1000	500	600	700	
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	30	15	18	21	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	90	45	54	63	мука обдирная
		170	85	102	119	вода
ТЕСТО	2-2,5 часа при 30-32С	290	145	174	203	закваска (вся)
	Кислотность 8-11 град	500	250	300	350	мука обдирная
		400	200	240	280	мука пшеничная 2с
		5	2,5	3	3,5	7 г дрожжи прессованные
		15	7,5	9	10,5	соль
	546	273	327,6	382,2	вода по расчету	
В три стадии						Ингредиенты
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С		0	0	0	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	15	7,5	9	10,5	мука обдирная
		45	22,5	27	31,5	вода
		85	42,5	51	59,5	
ОПАРА	2,5-3 часа при 28-30С	145	72,5	87	101,5	закваска (вся)
	Кислотность 8-10 град	550	275	330	385	мука обдирная
		5	2,5	3	3,5	6 г дрожжи прессованные
		520	260	312	364	вода
ТЕСТО	1-1,5 часа при 29-31С	1220	610	732	854	опара (вся)
	Кислотность 8-11 град	400	200	240	280	мука пшеничная 2с
		15	7,5	9	10,5	соль
		121	60,5	72,6	84,7	вода по расчету

<http://registr.livejournal.com>

Хлеб Столовый ГОСТ 2077-84

В две стадии	Режим приготовления	Масса ингредиентов для хлеба из...гр. муки				Ингредиенты
		1000	500	600	700	
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	30	15	18	21	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	90	45	54	63	мука обдирная
		170	85	102	119	вода
ТЕСТО	2-3 часа при 30-32С	290	145	174	203	закваска (вся)
	Кислотность 8-10 град	400	200	240	280	мука обдирная
		500	250	300	350	мука пшеничная 2с
		30	15	18	21	сахар
		5	2,5	3	3,5	7 г дрожжи прессованные
		15	7,5	9	10,5	соль
	586	293	351,6	410,2	вода по расчету	
В три стадии						Ингредиенты
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	15	7,5	9	10,5	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	45	22,5	27	31,5	мука обдирная
		85	42,5	51	59,5	вода
ОПАРА	2,5-3 часа при 28-30С	145	72,5	87	101,5	закваска (вся)
	Кислотность 9-10 град	450	225	270	315	мука обдирная
		5	2,5	3	3,5	6 г дрожжи прессованные
	480	240	288	336	вода	
ТЕСТО	1-1,5 часа при 29-31С	1080	540	648	756	опара (вся)
	Кислотность 8-11 град	500	250	300	350	мука пшеничная 2с
		30	15	18	21	сахар
		15	7,5	9	10,5	соль
		201	100,5	120,6	140,7	вода по расчету

<http://registr.livejournal.com>

Хлеб Столичный ГОСТ 26984-86

В две стадии	Режим приготовления	Масса ингредиентов для хлеба из...гр. муки				Ингредиенты
		1000	500	600	700	
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	30	15	18	21	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	90	45	54	63	мука обдирная
		170	85	102	119	вода
ТЕСТО	2-3 часа при 30-32С	290	145	174	203	закваска (вся)
	Кислотность 7-10 град	400	200	240	280	мука обдирная
		500	250	300	350	мука пшеничная 1с
		5	2,5	3	3,5	дрожжи прессованные
		30	15	18	21	сахар
		15	7,5	9	10,5	соль
		560	280	336	392	вода по расчету
В три стадии						Ингредиенты
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	15	7,5	9	10,5	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	45	22,5	27	31,5	мука обдирная
		85	42,5	51	59,5	вода
ОПАРА	2,5-3 часа при 28-30С	145	72,5	87	101,5	закваска (вся)
	Кислотность 9-10 град	450	225	270	315	мука обдирная
		5	2,5	3	3,5	дрожжи прессованные
ТЕСТО		480	240	288	336	вода
	1-1,5 часа при 29-31С	1080	540	648	756	опара (вся)
	Кислотность 7-10 град	500	250	300	350	мука пшеничная 1с
		30	15	18	21	сахар
		15	7,5	9	10,5	соль
		175	87,5	105	122,5	вода по расчету

<http://registr.livejournal.com>

Хлеб Российский ГОСТ 26985-86

В две стадии	Режим приготовления	Масса ингредиентов для хлеба из...гр. муки				Ингредиенты
		1000	500	600	700	
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	30	15	18	21	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	90	45	54	63	мука обдирная
		170	85	102	119	вода
ТЕСТО	2-3 часа при 30-32С	290	145	174	203	закваска (вся)
	Кислотность 8-11 град	600	300	360	420	мука обдирная
		300	150	180	210	мука пшеничная 1с
		60	30	36	42	патока
		5	2,5	3	3,5	дрожжи прессованные
		15	7,5	9	10,5	соль
	584	292	350,4	408,8	вода по расчету	
В три стадии						Ингредиенты
ЗАКВАСКА	8-12 часов при 38-41С	15	7,5	9	10,5	КМКЗ
	Кислотность 18-22 град	45	22,5	27	31,5	мука обдирная
		85	42,5	51	59,5	вода
ОПАРА			0	0	0	
	2,5-3 часа при 28-30С	145	72,5	87	101,5	закваска (вся)
	Кислотность 8-10 град	550	275	330	385	мука обдирная
		5	2,5	3	3,5	дрожжи прессованные
	520	260	312	364	вода	
ТЕСТО	1-1,5 часа при 29-31С	1220	610	732	854	опара (вся)
	Кислотность 8-11 град	300	150	180	210	мука пшеничная 1с
		100	50	60	70	мука обдирная
		60	30	36	42	патока
		15	7,5	9	10,5	соль
		159	79,5	95,4	111,3	вода по расчету

<http://registr.livejournal.com>