

Завод «Хлебный ДОМ»



"Хлебный Дом" производит разнообразную хлебобулочную и кондитерскую продукцию - хлеб, батоны, пряники, сушки, сухари, всевозможные булочки и кексы.



Как пекут хлеб на заводе ?



Шаг 1.

Самое главное в ржаном хлебе — это закваска. Для приготовления ржаных заквасок используют чистые культуры молочнокислых бактерий и дрожжей.



Шаг 2.

Далее в часть закваски добавляется мука, вода, яйца, соль, сахар.
Производится замес теста.



Шаг 3.

Когда тесто готово, его отправляют на разделку. Тесто делится на кусочки определенной массы и попадает в хлебопекарные формы, которые по конвейеру поступают на расстойку.



Шаг 4.

После расстойки тестовые заготовки направляются в печь. В печи хлеб находится около 45-50 мин.



Шаг 5.

Любопытно, что из печи хлеб выходит стерильным. Вынимают хлеб из форм автоматически — с помощью вакуумных присосок.



Шаг 6.

После хлеб по транспортерам отправляется на специальную "охлаждающую башню" - многоуровневые полки вдоль огромного цеха, на которых он вращается около часа и охлаждается до 35 градусов.



Шаг 7.

Далее хлеб попадает на нарезку и упаковку. Сразу же после этого хлеб развозится по магазинам.



Памятник на территории ОАО "Хлебный Дом" посвящен женщинам, которые во время Великой Отечественной войны работали на заводе, пекли хлеб для жителей осажденного города.



"Вечно жива память от тех, кто работал на заводе в годы войны 1941-1945"