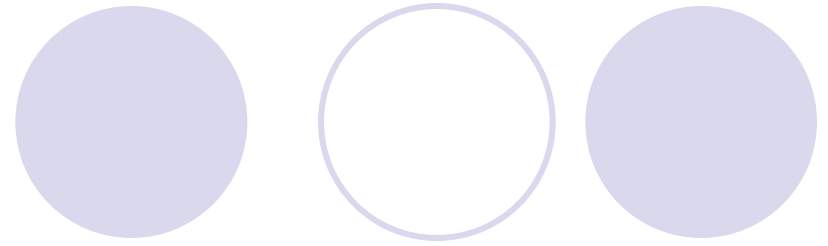


The image features six light purple circles arranged in two rows. The top row contains three circles, and the bottom row contains three circles. The text is centered over the circles.

Дрожжевое тесто

Приятного просмотра!



- **Дрожжевое тесто** — тесто из муки — тесто из муки, воды — тесто из муки, воды и дрожжей.
- В зависимости от конечного продукта добавляют соль В зависимости от конечного продукта добавляют соль, сахар В зависимости от конечного продукта добавляют соль, сахар, молоко В зависимости от конечного продукта



Замешивание теста



- дрожжи разводят теплым молоком или водой (30 °С), добавляют сахар, соль, хорошо перемешивают до растворения, кладут яйца и всыпают муку. Замешивают тесто, добавляя в конце размягченный до густоты сметаны жир или вливают растительное масло. Тесто накрывают чистой тканью и ставят в теплое место для брожения на 3–4 часа.
- Чтобы удалить лишний углекислый газ и обогатить тесто кислородом, делают обминки, а затем вновь дают тесту подняться. Первую обминку делают через 1–1 1/2 часа, вторую — еще через 2 часа.



Хлебное дрожжевое тесто

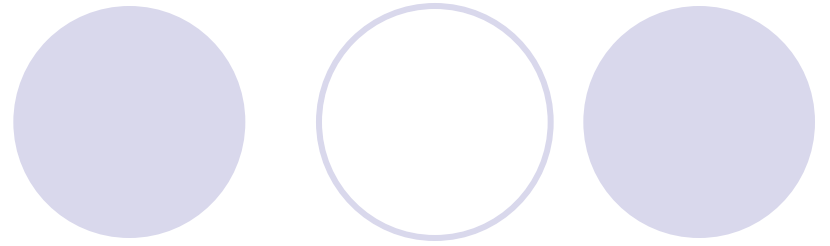
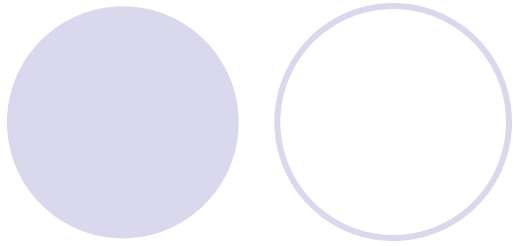


- Хлебное дрожжевое тесто. Для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий

Сдобное дрожжевое тесто.

- Сдобное дрожжевое тесто. Для выпечки сдобных хлебобулочных изделий и кондитерских изделий. Например кексы.





Выполнила:

Ученица 7 класса «А»

Морозова Алина



Конец

Спасибо за просмотр!