

Спосіб виробництва хліба підвищеної біологічної цінності включає замішування тіста з борошна, дріжджів, солі, води, харчової добавки, його бродіння, вистоювання й випікання. Як борошно використовують борошно пшеничне цільнозернове кількістю 81,5-91,5 %. Як харчову добавку використовують порошок смакця їстівного кількістю 5-15 %, для отримання якого проводять миття бульб смакця, підсушування їх на повітрі для видалення зайвої вологи, висушування за температури 60-70 °С до вологості 8-10 %, подрібнювання до розміру частинок 200-350 мкм, просіювання порошку смакця їстівного. Бродіння тіста триває 2,5-3,0 год, температура тіста становить 28-35 °С. Виброджене тісто розділяють на шматки, виходячи із установленної маси готового виробу з урахуванням спікання і усушки. Сформовані тістові заготовки для хліба формового укладають у форми, змащені олією. Для подового хліба заготовки округлюють і укладають у касети. Вистоювання тіста триває 30-40 хв.