

Спосіб виробництва хліба підвищеної біологічної цінності, що включає замішування тіста з борошна, дріжджів, солі, води, харчової добавки, його бродіння, вистоювання й випікання, який **відрізняється** тим, що як борошно використовують борошно пшеничне цільнозернове кількістю 81,5-91,5 %, а як харчову добавку використовують порошок смакавця їстівного кількістю 5-15 %, для отримання якого проводять миття бульб смакавця, 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 смакавця їстівного, при цьому 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, а для подового хліба заготовки округлюють і укладають у касети, причому вистоювання тіста триває 30-40 хв.