

1. Спосіб виготовлення хліба, що включає підготовку сировини, інгредієнти якої містять борошняну суміш, воду, сіль та дріжджі, замішування тіста, ферментацію, формування, випікання та охолодження, який **відрізняється** тим, що випікання здійснюють у печі на дровах за температури до 220 °С із зволоженням поверхні тіста перед садженням у піч, як борошняну суміш використовують борошно житнє, борошно цільнозернове, борошно екструдоване, борошно пшеничне вищого ґатунку, борошно пшеничне першого ґатунку, до інгредієнтів додають оцет, олію, цукор та кмін, при цьому інгредієнти змішують у наступній кількості, г:

борошно житнє	66
борошно цільнозернове	66
борошно екструдоване	27
борошно пшеничне вищого ґатунку, клейковина 24 %, білізна 58 од.	84
борошно пшеничне вищого ґатунку, клейковина від 26 %, білізна від 60 од.	160
борошно пшеничне першого ґатунку	267
вода	470
сіль	13
дріжджі	13
оцет	11
олія	13
цукор	13
кмін	4.

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що дріжджі активують у воді з цукром.

3. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що сухі інгредієнти попередньо змішують до однорідності.

4. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що тісто піддають подвійній ферментації.

5. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що формування здійснюють вручну або машинним способом.

6. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що формовані заготовки вистояють у корзинах.

7. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що після випікання хліб змащують олією.