

Спосіб виробництва житньо-пшеничного хліба підвищеної біологічної цінності, який передбачає заміс тіста з борошна пшеничного та житнього, дріжджів, сухої порошкоподібної закваски, щавнату, солі, його бродіння, оброблення тістових заготовок, вистоювання й випікання, який **відрізняється** тим, що як борошно пшеничне використовують борошно пшеничне цільнозернове у кількості 51-53 %, суху порошкоподібну закваску вносять у кількості 0,5-0,6 %, щавнат - у кількості 5-7 % у вигляді порошку, для отримання якого проводять промивання свіжого листа водою, підсушування на повітрі для видалення зайвої вологи, висушування за температури 60-70 °С до вологості 8-9 %, подрібнення до розміру частинок 400-600 мкм, просіювання порошку щавнату, а оброблення тістових заготовок передбачає обкатку їх поверхні пшеничними висівками у кількості 1-2 кг на 100 кг борошна.