

Изобретение относится к отрасли переработки зерна в муку и изготовления хлебных изделий, и предназначено для использования на малых перерабатывающих предприятиях. Предложен способ получения хлеба, который содержит операции очистки зерна от примесей, мойки, увлажнения и отволаживания, измельчения, отделения оболочек от муки, замеса опары и теста, деления теста на заготовки, формования, расстойки тестовых заготовок, выпекания и отпуск хлеба. При этом измельчение зерна осуществляют путем плющения. Часть продуктов плющения направляют на операцию отделения оболочек и получения муки, а вторую - на замес брожения опары, отделения опары от оболочек и подачу ее на замес теста. Для осуществления способа предложено агрегатное устройство, которое дополнительно оснащено вальцовым станком для плющения зерна, машиной для разрушения хлопьев и отделения оболочек от эндосперма, ротационной машиной для замеса и аппаратом для брожения опары, а также машиной для отделения оболочек от опары после ее брожения.