

Спосіб виробництва пшеничного хліба, який передбачає замішування тіста з рецептурних компонентів, бродіння тіста, його оброблення, вистоювання та випікання хліба, який **відрізняється** тим, що тісто замішують з використанням бездріжджового напівфабрикату, який готують з частини загальної маси борошна, молочного білка - альбуміну в кількості 8-12 % від загальної маси борошна, поверхнево-активної речовини в кількості 0,45-0,65 % від маси борошна і води з наступним витримуванням напівфабрикату при температурі 36-39 °С з подальшим замішуванням на ньому тіста.