Тема: Питание.

Название: Что делать с отходами пивоварения? Печем хлеб из дробины.

Описание: Подробный рецепт хлеба из дробины (вываренного солода), которая после варки пива обычно выбрасывается. Ингредиенты, процесс.

После варки пива обычно остается много вываренного солода и других злаковых (дробины), которую обычно выбрасывают или используют на корм животным. А ведь это ценный продукт, содержащий много белка, клетчатки, витаминов и минеральных веществ. А какой хлеб из него получается! Вкусный, ароматный, с хрустящей корочкой. Вот один из рецептов такого хлеба.

Ингредиенты

1. 3-4 ст. влажной дробины. Важно, чтобы она была свежая, так как этот продукт быстро портится. Можно использовать данный ингредиент в замороженном виде.
2. 1,5 ст. воды или молока.
3. 0,3 ст. сахара.
4. 5 ст. пшеничной муки.
5. 1 яйцо взбиваем до пены.
6. 1 ч. л. соли.
7. 1 пакет сухих дрожжей хлебопекарных

Процесс приготовления

Приготовить дрожжевой стартер, для чего в теплую воду (не горячую!)или молоко добавить сахар и дрожжи. Оставить на 15-20 минут в прогретом месте до образования дрожжевой шапки.

Дробина – продукт на любителя, потому что в ней много шелухи. С одной стороны – это полезная клетчатка, с другой – твердые частички в мякоти не всем нравятся. Поэтому можно заморочиться и перемолоть высушенный исходник в комбайне или кофемолке. Полученную муку рекомендуется использовать для улучшения вкуса других продуктов.

Затем в эту смесь положить взбитое яйцо, соль, влажную дробину и, постепенно добавляя муку, замесить тесто. Чем лучше его вымесить, тем больше гарантия, что хлеб хорошо пропечется. В результате масса должна получиться гладкая, и легко отставать от рук. Нужно учесть, что сама дробина клейкостью не обладает. Поэтому нужна мука, и ее количество должно быть не меньше ⅓ от всей массы производимого продукта.

Выкладываем в большую, смазанную маслом емкость, накрываем полотенцем и оставляем в нагретом месте. Емкость необходимо использовать пластиковую, эмалированную или из нержавеющей стали. Когда объем увеличится примерно вдвое, обминаем и оставляем еще на час.

Получившееся тесто делим на равные части. Размер порции зависит от форм, в которых будет готовиться хлеб. Нужно учесть, что он еще поднимется в процессе выпекания, и не заполнять формы полностью, оставить примерно ⅓ свободной. Затем поставить отдохнуть заготовки еще на 20-30 минут.

Выпекать при t° 180 градусов примерно 40-50 минут до подрумянивания корочки, готовность проверить соломкой или ножом – воткнуть и, если нож или соломинка будут чистыми, хлеб готов.

Но даже хорошо пропеченный, он несколько влажный внутри, поэтому может быстро испортиться в теплом помещении. Целесообразно хранить его в холодильнике.

В настоящее время в результате развития пивоварения в промышленных масштабах ведется работа по внедрению технологий переработки дробины для пищевой промышленности. Уже можно приобрести муку из этого полезного продукта, также он используется для производства диетического хлеба и даже колбасы. Как следует из вышеизложенного, в домашних условиях с помощью отходов пивоварения тоже можно не только разнообразить меню, но и сэкономить семейный бюджет.

Проверка по текст.ру <https://prnt.sc/vnqf44>

Проверка по етхт    <https://prnt.sc/vnqg16>