

Методические опыты по разработке новых хлебопродуктов, лаборатория технологии пищевого зерна НПО «КОС-МАИС» начала в 2000 году, за 13 лет работы в этом направлении был достигнут главный результат.

Он заключается в том, что мы превратили хлеб из обычной «подкладки» для бутербродов в самодостаточный продукт.

Наши виды хлеба можно просто есть, ничем их не намазывая.

В первом выпуске рецептов мы показали хлебопродукты, выпечку и т.д. из Кавказской белозерной кукурузы, высоколизиновой кукурузы, полбы.

Этот выпуск мы посвятили хлебу из тритикале.

Первый гексоплоидный гибрид между пшеницей и рожью получил профессор В.И Державин еще в 1933 году в г. Ставрополе.

Однако до сих пор эту новую культуру, которая «лучше ржи и пшеницы», называют «культурой будущего». Это непонятно. Почему такая консервативность - не замечать исключительно полезную для питания человека культуру, продолжается до сих пор? История ответит на этот вопрос.

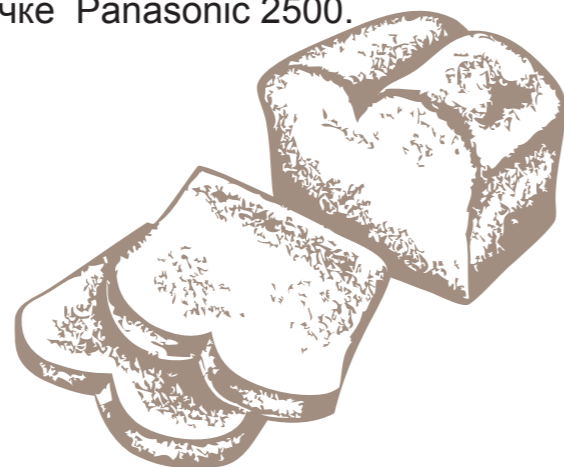
Питательность зерна тритикале намного выше, чем зерна мягкой пшеницы, не говоря уже о ржи. Так, например содержание незаменимой аминокислоты лизин в белке тритикале 4-6%, а у мягкой пшеницы 2,5%.

Однако, в выборе пищи человеком решающее значение имеют пищевые качества. Так вот, хлеб - выпеченный в лаборатории пищевого зерна НПО КОС-МАИС имеет неповторимый несколько сладковатый вкус, нежный мякиш и аромат цветущей ржи. Хлеб прекрасно хранится и не черствеет несколько дней.

Для нашего рецепта подходит только один сорт тритикале - это Валентин, созданный в КНИИСХ имени П.П. Лукьяненко в 2003 году, авторским коллективом: В.Я. Ковтуненко и другими.

Способ производства и композицию теста мы запатентовали совместно с Кубанским государственным аграрным университетом в 2012 году.

Для домашней выпечки тритикалевого хлеба мы предлагаем адаптированный рецепт в автоматической хлебопечке Panasonic 2500.



## ТРИТИКАЛЕВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

600 г. муки из сорта тритикале Валентин;

390 г. воды;

3 мерной чайной ложки быстродействующих дрожжей;

2 мерной чайной ложки соли;

2 мерной столовой ложки сахара;

2 мерной столовой ложки масла растительного.

Приготовление:

Готовится в автоматической хлебопечке

«Panasonic SD – 2500», режим «Основной быстрый» (02).

