|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Операция** | **Оборудование** | **Иллюстрация** |
|  | Замес теста (мука, вода, закваска, соль и сахар – происходит процесс «брожение») | Тестомесильная машина |  |
|  | Тестоделение | Тестоделительная машина |  |
|  | Конвейерная лена |  |  |
|  | Тестоскругление | Тестоокруглительная машина |  |
|  | Конвейерная лента |  |  |
|  | Предварительная расстойка (10-15 минут) | Шкаф предварительной расстойки (крутится для того, чтобы тесто равномерно прогревалось теплым воздухом) |  |
|  | Формовка | Формовочная машина (на конвейерную ленту выставлены формы для хлеба)  Формы хлеба: батон, кирпич |  |
|  | Окончательная расстойка | Шкаф окончательной расстойки |  |
|  | Выпечка (при температуре 200-250 градусов) | Духовой шкаф для выпечки хлеба |  |
|  | Обработка паром:  Перед выпеканием, чтобы форма тесто увеличилось в размерах  После выпекания, чтобы хлеб приобрел глянцевый блеск и не потрескался |  |  |
|  | Охлаждение | Кулер (круглый шкаф, в котором крутится хлеб и охлаждается с помощью вентиляторов) |  |