

Хлебообразуващи способности (хлебопекарни свойства)

Хляб и хлебоподобие

„Хлябът“ е готовото изделие от висококачествени брашна в смес със закваски, сол и вода, с много особени и характерни аромати, неповторим вкус, много здрава и издръжлива структура, привлекателен на визия, събуждайки усета на домашен уют. Произвежда се по традиционни технологии и съвременни методи от майстори и предприятия с мерак и майсторство.

„Хлебоподобие“ е продукт който имитира „хляба“, без особени натурални характерни за „хляба“ аромати, с неутрален безинтересен за потребителите вкус, обикновено произведен от нископротеинови брашна с нискоабсорбиращи възможности, без закваски и много често с повече от колкото трябва подобрители.

Може да се възприеме, че качеството на хляба е субективно за всеки потребител и зависи от консуматорските навици на всеки народ, всяка нация. Опитаме по-долу да опишем общите правила и характеристики на качествен хляб които важът за Балканите и Европа :

1. кората на хляба : кората не трябва да бъде мека, като мокра кърпа. Цветът на кората трябва да бъде златно-бежов, привлекателен, еднороден в цялата повърхност, а самата кора хрупкава и много вкусна.
2. вътрешността на хляба : вътрешността трябва да има сравнително еднакви пори без големи разстояния или бели петна от неразработено брашно. Вътрешността трябва да бъде еластична, леко влажна.
3. Мирис на хляба : Хлябът и особено вътрешността трябва да има характерен за хляб мирис. Качественото брашно крие в себе си аромати, които в комбинация с ферментиращите натурални бактерии *Lactobacillus sanfranciscensis* (вижте закваските на БЪОКЕР), в процеса на оформяне на смес-тесто освобождава тези аромати характерни само за хляба. Тези аромати са отпечатани в социалното историческо съзнание на всеки потребител и ги търси когато иска да купи ХЛЯБ.
4. Вкус на хляба : Вкусен е хлябът който искаме веднага след като го опитаме да хапнем още и още. Вкусните качества на хляба се явяват максимално когато хлябът е топъл. (Правилно леко се затопля хлябът преди да се сервира, когато няма възможност да имаме на масата „топъл, пресен, токущо изпечен хляб от кварталната пекарна.)
5. Трайност на хляба : Един качествен хляб, от качествени брашна и правилна технология на приготвяне трябва да има трайност минимум 4-5 дена.
6. Кората не трябва да се разпада, вътрешността не трябва да се рони, а като притиснем силно една филийка хляб в ръцете, тя сама трябва да се оформи отново като филийка.