

• Meno:  
  
 • Trieda:  
  
 • Škola:  
  
 • Dátum:

## Veda o chlebe

Chlieb a sol' je tradičným slovenským úvítacím gestom. Na výrobu chleba sa používajú najmenej tri zložky: múka, tekutiny (väčšinou voda) a kypriaci prostriedok (najčastejšie droždie).

Chlieb schováva pod kôrkou tisíce chutí – môže byť horkastý, sladký, korenistý, jemný ...  
Môže byť chrumkavý aj vláčný.

### Zaznamenajte rôzne vedecké princípy výroby chleba.

#### Zloženie chleba:

Surovina	Jej funkcia?	Čo na to veda?

*Ako pomôcku môžete využiť zloženie uvedené na balenom chlebe.*

#### 10 krokov k chlebu:

Krok výroby	Prečo?	Čo na to veda?

*Pomôcka (zoraďte v správnom poradí): odpočinok; pečenie; váženie surovín; prvé kysnutie; miešanie surovín a miesenie; dokysnutie, prehniatie a zrenie; prvá fáza tvarovania, predformovanie; finálne tvarovanie; delenie a meranie.*