**Рецепты блокадного хлеба.**

Существует несколько рецептов блокадного хлеба, они известны, и порой заменители муки достигают в них до 40 процентов.

Мука ржаная дефектная 45%, жмых 10%, соевая мука 5%, отруби 10%, целлюлоза 15%, обойная пыль 5%, солод 10%.

Добавления в тесто различных ингредиентов органического происхождения, например, опилок из древесины. Иногда из этого сильно страдало качество выпускаемой продукции. Ведь доля опилок составляла более чем 70%.

В первые годы блокады, особенно зимой, в хлеб добавляли большое количество воды, хлеб в итоге получаемый хлеб представлял из себя жидкую слизистую массу.

Несмотря на страдания тыл проявил чудеса мужества, отваги, любви к Отчизне. Блокадный Ленинград не был здесь исключением. Для обеспечения воинов и населения города на хлебозаводах было организовано производство хлеба из скудных резервов, а когда они закончились, муку стали доставлять в Ленинград по «Дороге жизни».

Ровно 125 г – дневная норма святого черного блокадного хлеба.

В сыром виде хлебная заготовка весит один килограмм пятьдесят граммов. В готовом виде она должна весить ровно килограмм. За воровство в те годы расстреливали без суда и следствия.

Но даже в самые тяжелые дни пекари соблюдали основные требования технологии. Во-первых, тесто, помещенное в форму, должно там какое-то время полежать и подняться. Во-вторых, перед выпечкой печь должна быть прогрета до 210 градусов по Цельсию.

В современных условиях в электрической духовке навряд ли удастся испечь настоящий блокадный хлеб. Ведь хлеб, сделанный с помощью электричества, совсем не то же самое, что хлеб, испеченный на огне.