

Источник: «Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам» / Утв. Председателем Технического комитета № 3 по стандартизации «Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия», директором ГосНИИХП, г.Москва.- 8 апреля 1998 г.

Рецептура на лепешки, подковки, шпильки сдобные ГОСТ 24557-89

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	100,00
Дрожжи хлебопекарные прессованные	4,00
Соль поваренная пищевая	0,80
Сахар-песок	19,50
Масло коровье сливочное несоленое	18,70
Яйца куриные в тесто	200/8,00
Яйца куриные на смазку	122/4,88
Молоко коровье пастеризованное с содержанием жира 3,2%	20,0/2,26
Повидло	15,00
Ванилин	0,02
Помада	3,70
Итого	176,86
Ориентировочный выход изделий массой 0,1 кг В1-141,0% В2 - 138,5 %	

Источник: «Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий» / Утв. Председателем ТК № 3 по стандартизации «Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия», директором ГосНИИХП, г.Москва. - 30 июля 1996 г., Вице-Президентом ФКА«Росхлебопродукт» 5 августа 1996 г., СОГЛАСОВАНО: Институт питания Российской Академии Медицинских Наук Письмо № 72-563 от 08.04.96

Рецептура на изделия хлебобулочные диетические: хлеб ржаной диабетический (ГОСТ 25832-89)

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука ржаная обдирная	85,0
Отруби пшеничные диетические	15,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,5
Соль поваренная пищевая	1,5
Масло подсолнечное рафинированное	2,0
Итого	104,0

Ориентировочный выход хлеба ржаного диабетического при влажности 14,3 % составляет:
формового массой 0,3 кг - 132 %;
массой 0,6 кг - 135%;
подового массой 0,56 кг - 133%.