

ब्रेड



ब्रेड बनाने के लिए सामग्री

- गेहूं का आटा या मैदा: 100 किलोग्राम
- चीनी 5 किलोग्राम
- खमीर: 500 ग्राम (0.5 किलोग्राम)
- नमक: 500 ग्राम (0.5 किलोग्राम)
- बेकिंग सोडा: 250 ग्राम (0.50 किलोग्राम)
- बेकिंग पाउडर: 250 ग्राम (0.25 किलोग्राम)

नोट: इस सामग्री के साथ अनुमानित रूप से 90-95 किलोग्राम ब्रेड बनेगा।

ब्रेड बनाने की विधि:

- सबसे पहले गेहूं का आटा या मैदा लें, आटे में नमक, और खमीर मिलाएं।
- धीरे- धीरे से पानी डालें और अच्छे से **मिक्सर** में मिलाएं ताकि एक चिकना और मुलायम आटे का डो बन जाये (डो मतलब ब्रेड के लिए गुंथा गया मुलायम आटा) ।
- आटे को ढककर **खमीर गैस्टोव** पर आधे घंटे तक फूलने के लिए रखें।
- फिर आटे को बेले और रोल करें।
- अब रोल हुई आटे को **बेकिंग ट्रे** में 30-40 मिनट तक फिर से फूलने के लिए छोड़ें।
- फिर ब्रेड को 180 डिग्री सेल्सियस पर 25-30 मिनट के लिए **ओवन** में बेक करें।
- ब्रेड को निकालकर ठंडा होने दें।

ब्रेड बनाने में लगने वाली मशीनें :

- आटा मिक्सर
- खमीर गैस्टोव: यह मशीन आटे को एक निश्चित गर्माहट देती है जिससे आटे में खमीर बनता है।
- डोवर: इस मशीन का उपयोग ब्रेड की डोनट्स या रोटियों के लिए किया जाता है।
- मोल्डर: यह मशीन आटे को एक आकार देती है।
- बेकिंग ओवन: इसमें आटे को पकाने के लिए उच्च तापमान पर रखा जाता है।
- कटिंग मशीन: यह मशीन बेक किये हुए ब्रेड को एक ही साइज और शेप में काटती है।
- पैकेजिंग मशीन: यह मशीन तैयार ब्रेड को पैक करने के लिए इस्तेमाल की जाती है।

ब्रेड बनाने के छोटे उद्योग के लिए स्थान की आवश्यकता:

ब्रेड बनाने के छोटे उद्योग में लगभग 1000 से 2000 वर्ग फिट जगह की आवश्यकता होती है। जिसमें निम्नलिखित स्थान शामिल हैं :

- उत्पादन स्थान
- कच्ची सामग्री रखने के लिए स्थान
- पैकेजिंग और लेबलिंग स्थान
- ऑफिस के लिए स्थान

जरूरी लाइसेंस और परमिट्स:

- उद्योग रजिस्ट्रेशन (Industry Registration): <https://udyamregistration.gov.in/Government-India/Ministry-MSME-registration.htm>
- खाद्य सुरक्षा लाइसेंस (Food Safety License): <https://foscoc.fssai.gov.in/>