

Ćwiczenia technologia piekarnictwa

Wypiek pieczywa pszennego z mąki pszennej o zróżnicowanej wartości wypiekowej.

Ćwiczenie:

Chleb pszenny:

- 500 g mąki pszennej (typ od 405- 812)
- 500 ml lekko ciepłej wody
- 25 g świeżych drożdży lub 7 g drożdży suchych
- 13 g cukru
- 40 g płatków owsianych (zwykłe, górskie lub błyskawiczne)
- 9 g soli
- 25 ml łyżki oleju np. rzepakowego
- garść ziaren słonecznika (opcjonalnie)

Dodatkowo: olej do posmarowania formy i mąka do posypania formy.

W misce wymieszać mąkę z solą.

Do dużej miski wkruszyć świeże drożdże, dodać cukier, płatki owsiane i lekko ciepłą wodę. Wymieszać łyżką, do rozpuszczenia się drożdży. Dodać olej i mąkę z solą. Wyrobić chwilę drewnianą łyżką lub mikserem ręcznym z hakami do zagniatania ciasta. (Ciasto jest bardzo rzadkie). Na końcu wmieszać ewentualnie ziarna. (Drożdże suche wymieszać z mąką. Dodać resztę składników i chwilę wyrobić).

Miskę z ciastem przykryć ściereczką i pozostawić na ok. 30- 40 minut w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.

Formę keksową o długości 30 cm wysmarować olejem i posypać mąką. Przełożyć wyrośnięte ciasto. (W formie nie musi już wyrastać).

Piec w nagrzanym piekarniku przez ok. 50- 60 minut w temperaturze 190°C, grzałka górną. Po upieczeniu chleb wyciągnąć z piekarnika i pozostawić na ok. 5- 10 minut w formie, aby trochę ostygł. Następnie wyciągnąć z formy na kratkę kuchenną i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

1. Przeprowadzić wypieki z użyciem różnych rodzajów mąk (3).
2. Przeprowadzić ocenę organoleptyczną powstałych produktów.
3. Wskazać i opisać wpływ rodzaju mąki na wypiek chleba.