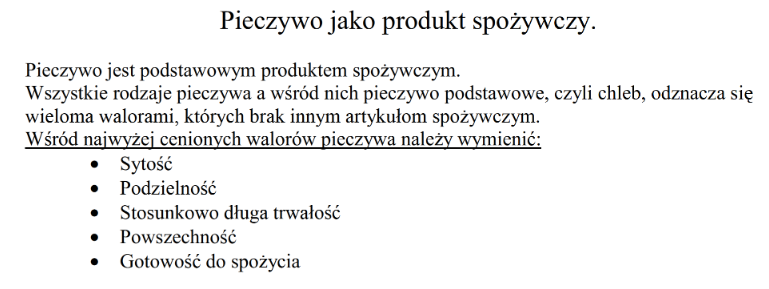
**MATERIAŁ NAUCZANIA**

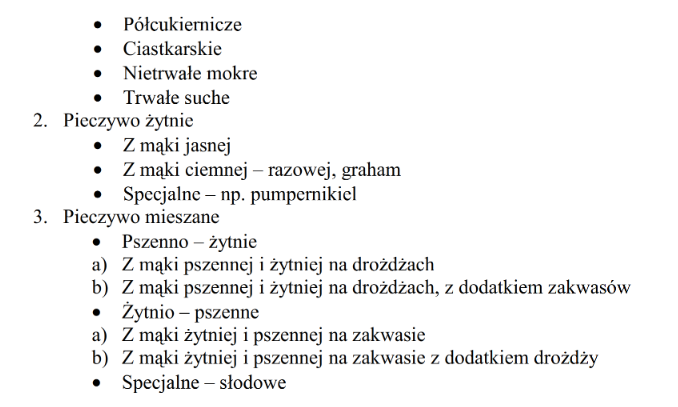
**PIEKARZ II – TECHNOLOGIE PRODUKCJI PIEKARSKIEJ**

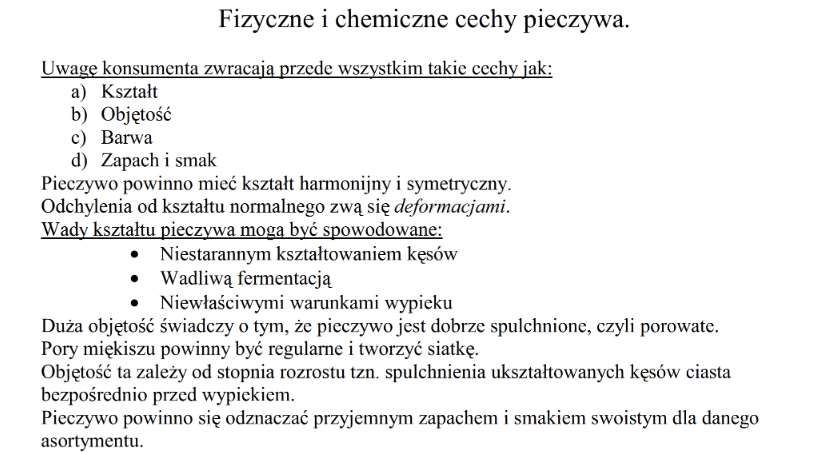
**SPORZĄDZANIE CIAST PSZENNYCH CZ. 1.**





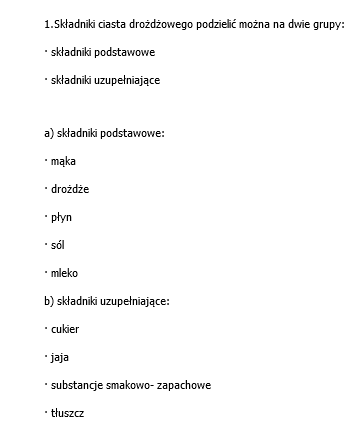




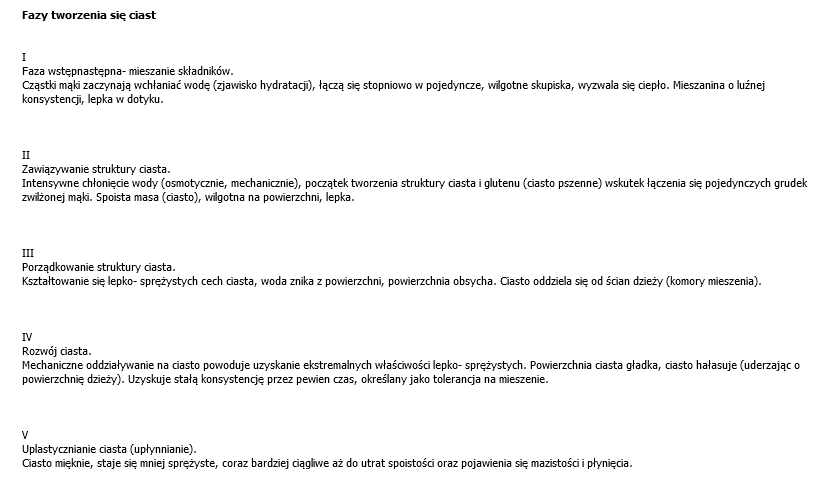




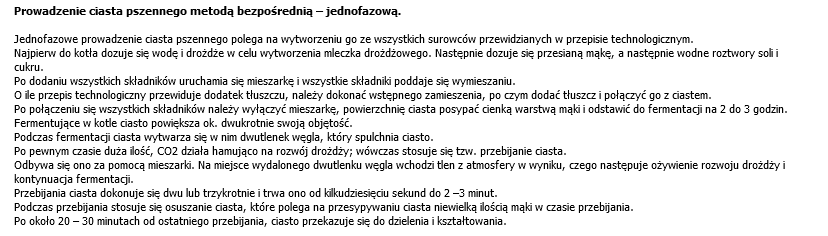
**Składniki ciasta pszennego( drożdżowego)**



**2.Fazy**



**3. Metody prowadzenia ciasta pszennego**



**Metodę bezpośrednia stosujemy:**

* Do ciasta z mąki o słabych właściwościach wypiekowych
* W okresie jesienno- zimowym
* W tzw. chłodnej piekarni
* Gdy chcemy uzyskać pieczywo o delikatnym smaku
* Gdy chcemy przyspieszyć produkcję

Są dwa sposoby prowadzenia ciasta metodą jednofazową:

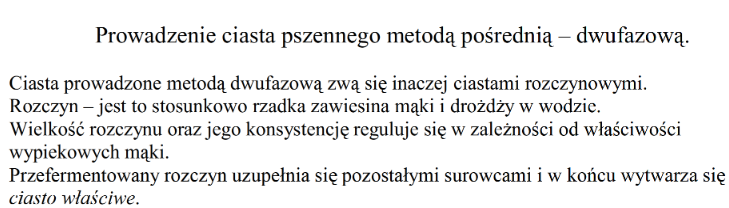
* -prowadzenie ciepłe
* Prowadzenie zimne

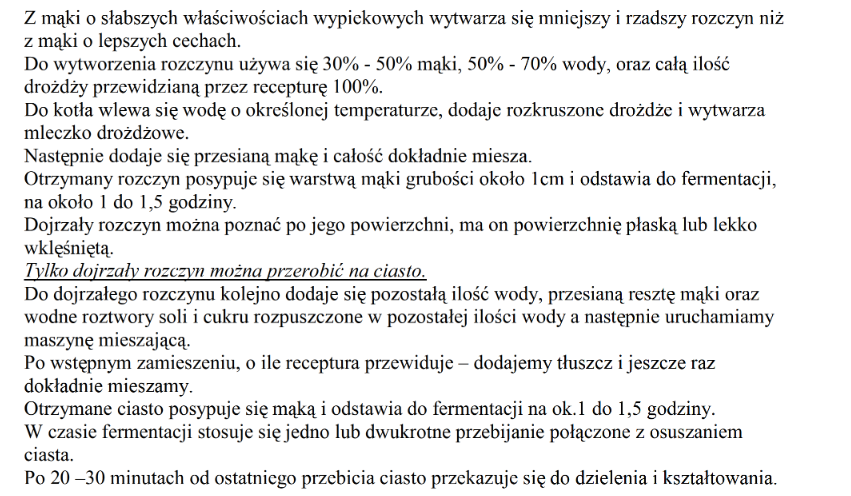
Prowadzenie ciepłe-: *czas fermentacji 2-4 godz., temperatura początkowa fermentacji 28-30 stopni, końcowa 31-33 stopni. Ten sposób prowadzenia fermentacji jest typowy dla produkcji z mąki dobrej jakości i w porze dziennej .Cieplejsze prowadzenie można zastosować do ciasta ze słabej mąki i zwiększonej ilości drożdży. Czas fermentacji wynosi 1,5 godz.*

Prowadzenie chłodniejsze: *czas fermentacji 6-7 godz. W temperaturze 20-22 stopni. W takich warunkach prowadzimy ciasto z mąki o słabych właściwościach wypiekowych lub w porze nocnej. Ciasto powinno mieć odpowiednią konsystencję. Nie może być za rzadkie, ponieważ przykleja się wtedy do rąk i części maszyn, trudno się dzieli i formuje. Chleb powstający z luźnego ciasta ma wilgotny, lepi i mało elastyczny miękisz, słabo wykształcony smak i aromat. Z kolei ciasto o sztywnej konsystencji jest twarde i suche.*

**Do ciasta o małej wydajności, ze słabej mąki , należy zastosować prowadzenie krótkie i chłodne. Jeżeli zastosujemy prowadzenie chłodne, to konsystencję możemy poprawić, wydłużając czas rozrostu przed wypiekiem.**

**Do ciasta z maki słabej stosujemy prowadzenie krótkie, chłodne, z większą ilością drożdży, a do ciasta z mąki mocnej- prowadzenie ciepłe, z mniejszą ilością drożdży**





**Podmłoda**- rozczyn przygotowany z mąki , wody i drożdży. Do rozczynu dodajemy wszystkie przewidziane w recepturze drożdże, natomiast dodatek mąki i wody jest różny. **DO ROZCZYNU NIE** **WOLNO UŻYWAĆ SOLI**. Przy produkcji wyrobów półcukierniczych i ciastkarskich dopuszcza się niewielki dodatek cukru przy sporządzaniu rozczynu.

**Cel sporządzania podmłody:**

* **-rozmnażanie drożdży**
* **Nagromadzenie substancji smakowo- zapachowych**
* **Uplastycznienie mocnego glutenu**
* **-poprawienie wydajności ciasta**

**Wyróżnia się 4 wielkości rozczynu:**

* Rozczyn normalny- robimy z 30% ogólnej ilości mąki
* Rozczyn średni- robimy z 40% ogólnej ilości mąki
* Rozczyn normalny- robimy z 50 % ogólnej ilości mąki
* Rozczyn duży- robimy z 60% ogólnej ilości mąki.

**Wielkość rozczynu obliczamy wg wzoru:**

**Wr=M mr/Mm razy 100**

**Gdzie :**

**Wr- wielkość rozczynu%**

**Mmr- ilość mąki użytej do wytworzenia rozczynu kg**

**Mm- ilość maki do wytworzenia ciasta kg**

***Materiały pochodzą z podręcznika Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich, ze stron internetowych Almach piekarsko cukierniczy, grafiki z Internetu***

**ZADANIA NALEŻY ODESŁAĆ NA ODRES POCZTY SŁŻBOWEJ DO 19 marca**

Opracowane zadanie (najlepiej w edytorze tekstu Word) lub w postaci skanu lub zdjęcia czytelnego zapisu w zeszycie proszę przesłać na adres: [bkosut@ckz.swidnica.pl](mailto:bkosut@ckz.swidnica.pl)

Proszę podać imię i nazwisko, klasę (PIEKARZ II).

**Zadania 1**

1. **Opisz na czym polega prowadzenie ciast pszennych metodą bezpośrednią i pośrednia wskaż podobieństwa i różnice**
2. **Określ cel sporządzania podmłody.**
3. **Wymień fazy tworzenia się ciasta**
4. **Jak dzielimy pieczywo(grup)**
5. **Jakąż metodę zastosowałbyś do ciasta otrzymanego ze słabej maki i dlaczego( podaj parametry czyli temp czas)**