Materiał

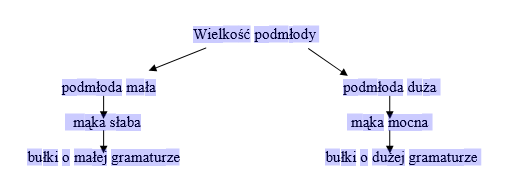
Sporządzanie ciast pszennych cz.2



**Wydajność rozczynu**- jest to ilość rozczynu otrzymana ze 100kg mąki i wyrażona w %. Woda określa konsystencję rozczynu. Jeśli do sporządzenia rozczynu użyjemy więcej wody, to jego konsystencja będzie rzadka np. na 100 kg mąki 80 litrów wody to wydajność rozczynu wyniesie 180

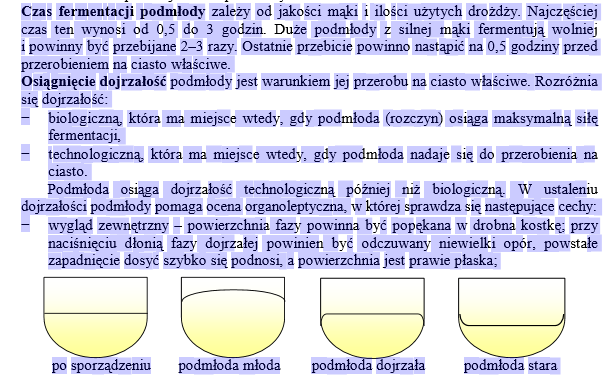
**Temperatura i czas fermentacji rozczynu:**

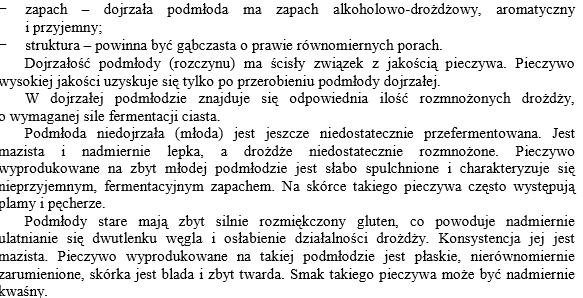
* **Prowadzenie ciepłe – podmłody średnie fermentują w temp. 28-29 stopni, podmłody małe fermentują w temp o 2-3 stopni wyższej niż podmłody średnie. Podmłody duże fermentują w temp. 25-26 stopni**
* **Prowadzenie chłodne- temp podmłody wynosi 20-22 stopni. Zbyt niska temp. powoduje słabe pęcznienie glutenu, ciasto jest lepkie rozlewa się.**



**Czas fermentacji rozczynu najczęściej wynosi 3-4 godz. i zależy od:**

* **Konsystencji rozczynu-konsystencja rzadka to krótszy czas fermentacji**
* **Temperatury rozczynu- wyższa temp. to krótszy czas fermentacji**
* **Ilości dozowanych drożdży-większy dodatek drożdży to krótszy czas fermentacji**
* **Jakości mąki- słaba jakość to krótszy czas fermentacji**



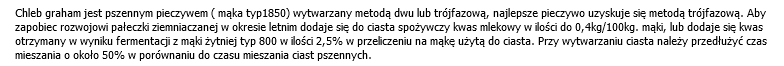


**Inne metody prowadzenia ciasta pszennego**

**Metoda trójfazowa- jest to metoda pośrednia, podobna do metody dwufazowej, z ta różnica że sporządzanie rozczynu rozbija się na dwa etapy.**

Stosujemy ją ,gdy dysponujemy zbyt małą ilością drożdży a także do produkcji chleba graham. Najpierw sporządzamy z części mąki , wody i drożdży rozczyn I, który fermentuje 4 godz. w temp. 27-29 stopni, kiedy będzie dojrzały dodajemy nową porcję mąki, wody i drożdży i otrzymujemy rozczyn II , który pozostawiamy do kolejnej fermentacji na 3-4 godz. w temp. 28-30 stopni. Następny etap to sporządzanie ciasta z pozostałej ilości surowców, ciasto fermentuje ok. 30 min temp. 30-35 stopni.





**Metoda berlińska- jest to metoda bezpośrednia, różniąca się od innej tym ze sporządzamy podmłodę z niedużej ilości mąki, wody i całości drożdży.** Podmłoda powinna mieć luźną konsystencję w celu przyspieszenia rozwoju drożdży i temp. 28 stopni. Czas fermentacji jest bardzo krótki i wynosi 30 stopni. Metodę berlińska stosuje się w ciastkarstwie do sporządzania luksusowych wyrobów drożdżowych.

*Materiały pochodzą ze stron* [*https://docplayer.pl/17667267-Sporzadzanie-ciasta-pszennego-741-02-z3-01.html*](https://docplayer.pl/17667267-Sporzadzanie-ciasta-pszennego-741-02-z3-01.html) *podręcznika wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich*

**ZADANIA ODEŚLIJ NA POCZTĘ SŁUŻBOWĄ DO 25 marca.**

Zadania

1.Co oznacza ze wydajność rozczynu wynosi 140

2. Jak czynniki wpływają na rozczyn?

3. Wymień rodzaje rozczynów i krótko je opisz.

4. Porównaj metodę trójfazowa z metodą berlińską

5. Rozwiąż test- wyślij same odpowiedzi np. 1-a , 2- a itd.

