Materiały

 **Prowadzenie ciasta mieszanego**

















*Materiały pochodzą z podręcznika Wytwarzanie ciasta oraz kształtowanie wyrobów piekarskich oraz ze* [*http://www.mamz.pl/almanach/skrypty/2.prodpiek/8.html*](http://www.mamz.pl/almanach/skrypty/2.prodpiek/8.html)

**Odpowiedzi odeślij na pocztę służbową do 9 kwietnia.**

**Zadania.**

**1.Podaj z jakich surowców podstawowych produkuje się pieczywo mieszane.**

**2.Wyjasnij po co stosuje się przesuszanie ciasta.**

**3.Porównaj prowadzenie ciast mieszanego na zakwasie z wytwarzaniem ciasta na wolnych półkwasach tzw. żurkach**