



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 40330

Kl. 2 c, 3/03

Czesław Antoni Wilbik

Grodzisk Mazowiecki, Polska

Sposób wypieku pieczywa półcukierniczego słonego, zwłaszcza paluszków

Patent trwa od dnia 18 marca 1957 r.

Przy produkcji solanek do wyrobu ciasta, stosuje się wodę, dla spulchnienia — drożdże prasowane, po wierzchu pokrywa się wyroby nierównomiernie solą.

Obecność wody w pieczywie powoduje jego czerstwienie po upływie 8—12 godzin od chwili wypieku, a nierównomiernie rozprowadzona sól na jego powierzchni — ujemnie wpływa na smak solanek.

Ponieważ solanki konsumuje się przeważnie przy spożywaniu piwa, zawarte w nich drożdże wywołują zaburzenia fermentacyjne podczas trawienia.

Ponadto solanki nie nadają się do produkcji wtórnej ze względu na zawartość soli, która powoduje zamieranie fermentacji kwasowej lub drożdżowej, co wobec szybkiego czerstwienia pieczywa pociąga za sobą straty.

Przedmiotem wynalazku jest sposób wypieku pieczywa półcukierniczego słonego, zwłaszcza paluszków, na samoczynnej fermentacji i bez dodatku drożdży prasowanych lub środków

chemicznych oraz wody po wierzchu pokrytego specjalną kruszonką, nie ulegającego czerstwieniu przez dłuższy okres czasu i nadającego się do spożycia przy wszystkich płynnych potrawach.

Przy produkcji pieczywa według wynalazku stosuje się składniki, jak następuje:

Składniki	Do wyrobu		
	ciasta	kru- szonki	razem
	Jedn. wagowych		
Mąka pszenna wysokoprze- miałowa (typ 580)	93,50	6,50	100,00
Jaja świeże lub wapnowa- ne (bez skorupki)	45,20	—	45,20
Cukier	6,00	—	6,00
Sól biała	2,60	6,40	9,00
Kminek	1,40	1,60	3,00
Masło	—	3,00	3,00
Olej do smarowania blach	—	—	0,25

Z przygotowanych uprzednio znanym sposobem surowców zagniata się ciasto o konsystencji sztywnej, które następnie poddaje się samoczynnej fermentacji pierwotnej pod płóciennym przykryciem w ciągu co najmniej 30 minut.

Z przefermentowanego ciasta formuje się paluszki najlepiej o średnicy około 1 cm i długości 8—10 cm układa się je na deskach pokrytych białym płótnem lekko posypanym mąką i pozostawia aż do obskórzenia.

Obskórzałe paluszki obgotowuje się w wodzie tak długo, dopóki nie wypłyną na powierzchnię wody, po czym wyławia się je i wypłukuje kolejno w dwóch zimnych wodach w celu zmycia kleju mącznego.

Obgotowane paluszki układa się w koszu wiklinowym, wyłożonym mokrym płótnem do wysokości stosu nie przekraczającego 40 cm, przykrywa się płótnem mocno nawilżonym zimną wodą, a następnie odstawia się na okres co najmniej 8 godzin w pomieszczeniu bez przewiewów i podmuchów o temperaturze 15 do 18°C w celu poddania ich samoczynnej fermentacji wtórnej.

Przefermentowane paluszki obtacza się równomiernie w uprzednio przygotowanej kruszonce, układa się na blachach w odległości około 5 cm, jeden od drugiego i wypieka się w temperaturze nie wyższej niż 220°C, w okresie około 20 minut.

Po wypieku paluszki studzi się do temperatury co najmniej 10°C, pakuje się w celofan po 100 g lub układa luzem w pudełku.

W celu przygotowania kruszonki zagniata się z masłem mąkę, sól i kminek podgrzany aż do

pozyskania silnego aromatu i zmiażdżony wałkiem i tak przygotowaną masę rozkrusza się bardzo drobno na blachy i wypieka do chwili otrzymania koloru złocistego.

Z a s t r z e ż e n i a p a t e n t o w e

1. Sposób wypieku pieczywa półcukierniczego słonego, zwłaszcza paluszków, w skład którego wchodzi: mąka pszenna wysokoprzemiałowa, cukier, jaja i kminek, znamienny tym, że ciasto wyprodukowane bez domieszki wody jest poddawane samoczynnej fermentacji pierwotnej przed obgotowaniem w przeciągu czasu nie krótszym niż 30 minut i po obgotowaniu — samoczynnej fermentacji wtórnej nie krócej niż przez 8 godzin.
2. Sposób wypieku pieczywa według zastr. 1, znamienny tym, że po obgotowaniu półfabrykaty są poddawane spłukiwaniu kolejno w dwóch zimnych wodach w celu ściśnięcia zawartości białka i zmycia kleju mącznego.
3. Sposób wypieku pieczywa według zastr. 1, 2 znamienny tym, że przed wypiekiem paluszki solankowe są otaczane kruszonką uprzednio wypieczoną.
4. Sposób przygotowania kruszonki do wypieku pieczywa według zastr. 3, znamienny tym, że kruszonka składająca się z podgrzanego i zmiażdżonego kminku, mąki, soli i masła zostaje rozkruszona i wypieczona aż do uzyskania koloru złocistego.

C z e s ł a w A n t o n i W i l b i k