

URZĄD PATENTOWY



A 21d 2/36

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ OPIS PATENTOWY

Nr 22934.

Kl. 2 c, 1/03.

Edmund Stube
(Inowrocław, Polska)
i Zenon Drzazgowski
(Inowrocław, Polska).

Sposób wyrobu chleba deserowego.

Zgłoszono 25 maja 1935 r.

Udzielono 10 marca 1936 r.

Chleb deserowy według wynalazku niniejszego otrzymuje się przez parzenie razówki żytniej z domieszką syropu kartoflanego i mieszanki cykoryjnej. Na 7 godzin, poprzedzających wypiek chleba, wyrabia się pierwszy kwas np. z 0,250 kg drożdży, 12,5 kg mąki żytniej i 6,750 kg wody o temperaturze 40°C w ten sposób, iż drożdże zarabia się wodą, wlewając do dzieży, i wyrabia się kwas, dobierając mąki. Masę tę pozostawia się w spokoju w ciągu 4 godzin, a następnie dodaje się 12,5 kg mąki żytniej, 6,750 kg wody o temperaturze 40°C i przerabia się jak poprzednio na kwas. Następnie pozostawia się masę tę znów na 4 godziny w spokoju i po upływie tego czasu wyrabia się z niej ciasto,

dodając 25 kg razówki żytniej, zaparzonej 14 kg wrzącej wody, i dokładnie się miesza. Po wymieszaniu do masy tej dodaje się syropu kartoflanego, poprzednio zagotowanego z mieszanką cykoryjną w 1,5 kg wody (syropu stosuje się 6 kg a mieszanki cykoryjnej 1,5 kg) i 24 kg razówki. Do masy powstałej dodaje się wody, zawierającej 0,750 kg soli. Wody używa się mniej więcej 12 kg, zależnie od jakości razówki, bowiem razówki pochłaniają niejednakową ilość wody, i wygniata się na ciasto, a po wyrobieniu ciasto pozostawia się na godzinę w piekarni. Po upływie godziny ciasto się odważa na bochenki o wadze 1 kg, które się jeszcze raz lekko zagniata, dodając częściami pozostały kilo-

gram razówki. Następnie chleb ten wypieka się w blaszanych formach o wysokości siedmiu centymetrów w kształcie cegiełek, układając bochenki chleba obok siebie, a w celu uniknięcia zrośnięcia się, boki bochenków chleba i ścianki form smaruje się olejem jadalnym. Po odpowiednim przefermentowaniu (wyrośnięciu ciasta), wierzch bochenka zwilża się czystą wodą. Następnie wsadza się bochenki do pieca (w piecach rurkowych o temperaturze 180°C do dolnego trzonu). Po wsadzeniu ciasta poddaje się je działaniu pary w ciągu 1 minuty, poczem zmniejsza się ciąg i pozostawia się je przy otwartym ciągu, aż do odpowiedniego wyrośnięcia, przy czym chleb zostaje przybrunacony, to jest nabiera właściwej barwy, a wówczas przenosi się go do górnego trzonu, gdzie pozostawia się go aż do wypieku, to jest mniej więcej 2 godziny. Po wyjęciu bochenków

chleba z pieca wierzch bochenka zwilża się po raz drugi czystą wodą. Po upływie 48 godzin chleb ten staje się najodpowiedniejszym do użytku i zachowuje swą użyteczność do 10 dni.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wyrobu chleba deserowego znamienny tem, że do ciasta, wyrobionego np. z 50 kg razówki żytniej, dodaje się 6 kg syropu kartoflanego i 1,5 kg mieszanki cykoryjnej, zagotowanych w 1,5 kg wody.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że połowę razówki żytniej parzy się wrzącą wodą.

Edmund Stube.
Zenon Drzazgowski.