



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 42419

Kl. 2 c, 1

Mgr inż. Józef Suszek

Nowy Sącz, Polska

Sposób wyrobu chleba wzbogaconego

Patent trwa od dnia 21 lutego 1959 r.

Chleb wzbogacony według wynalazku otrzymuje się przez dodatek drożdży piwowskich, suszonych w temperaturze 105°C i odgoryczonych zarodków pszennych, ekstraktu słodowego spożywczego oraz serwatki i innych dodatków według poniższej receptury: mąka żytnia z różnego przemiału — 50 kg, mąka pszenna np. Grahama — 50 kg, sól 1,5 — 1,7 kg, drożdże suszone w temperaturze 105°C — 2,5 kg, zarodki pszenne — 2,75 kg, ekstrakt słodowy spożywczy 5 kg, mleko w proszku chude lub w płynie albo też mleko pełne w proszku lub w płynie w przeliczeniu na suchą masę — 2,75 kg, serwatka 13 — 15 litrów.

Do przedkwasu na mące żytniej z dodatkiem drożdży piekarnianych w składzie: np. 2 kg mąki, 5 litrów wody, 2 litry serwatki, dodaje się 3 litry mleka chudego lub pełnego uprzednio pasteryzowanego (pasteryzacja dotyczy także serwatki), po czym wprowadza się czyste kultury kwasu mlekowego w celu właściwego prze-

biegu fermentacji przy udziale bakterii kwasu mlekowego. Temperatura wody 27°C, to samo dotyczy mleka i serwatki. Czas fermentacji 5 godzin. Po upływie tego czasu dodaje się 30 kg mąki żytniej i 25 kg mąki pszennej, 55 litrów wody, 10 litrów serwatki, 20 litrów mleka pełnego lub chudego w płynie albo w proszku, pozostawiając całość do fermentacji przez 7,5 godzin. Po tym okresie czasu do ciasta dodaje się drożdże suszonych w temperaturze 105°C oraz zarodków pszennych. W tym celu przygotowuje się emulsję na ekstrakcie słodowym spożywczym, w której rozpuszcza się w temperaturze 40°C ostrożnie mieszając drożdże suszone. Dodatek zarodków pszennych jest stosowany po uprzednim dwugodzinnym namoczeniu w mleku pełnym lub chudym w temperaturze 45°C do momentu całkowitego napęczenia.

Tak przygotowane zarodki łączy się z drożdżami suszonymi i ekstraktem słodowym. Przy-

gotowaną emulsję dodaje się do ciasta wraz z pozostałymi dodatkami przewidzianymi recepturą i resztą pozostałej mąki, po czym pozostawia się do dalszej fermentacji na okres 3 godzin, a następnie formuje się bochenki o wadze takiej, by po wypieczeniu waga wynosiła 1 kg.

Wypiek prowadzony jest w formach blaszanych uprzednio smarowanych olejem jadalnym. Temperatura pieca 180°C, czas wypieku około 75 minut przy bogatym nawilżaniu w okresie początkowej fazy wypieku. Chleb ten zachowuje swoją świeżość w ciągu mniej więcej 8 dni.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wyrobu chleba wzbogaconego, znamienny tym, że do ciasta wprowadza się odgoryczone drożdże piwowarskie suszone w temperaturze 105°C w postaci emulsji sporządzonej z nich oraz ekstraktu słodowego spożywczego.
2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tym, że do ciasta wprowadza się zarodki pszenne uprzednio poddane moczeniu w mleku chudym z dodatkiem kultur bakterii kwasu mlekowego.

Mgr inż. Józef Suszek