

1

POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA



URZĄD
PATENTOWY
PRL

OPIS PATENTOWY

2.

51305

Patent dodatkowy
do patentu

Zgłoszono: 10.V.1965 (P 108 746)

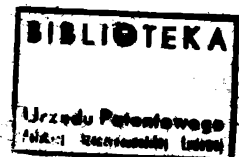
Pierwszeństwo:

Opublikowano: 20.VI.1966

Kl. 2 c, 3/02

MKP A 21 d, 2/36

UKD



Twórcy wynalazku
i
właściciele patentu:

Władysław Lutomski, Szczecin (Polska)
Stanisław Piekarski, Lublin-Węglin (Polska)

Sposób wytwarzania chleba turystycznego

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania chleba turystycznego, zawierającego dużo składników odżywczych i witaminowych.

Znany i powszechnie spożywany chleb ma między innymi i tę zasadniczą wadę, że bardzo szybko się starzeje, tak że po trzech lub czterech dniach chleb taki traci swą świeżość.

Chleb wytwarzany sposobem według wynalazku, jak wykazały przeprowadzone badania, zachowuje swą świeżość przez okres około trzech miesięcy, przy czym jest on wytwarzany ze specjalnych mieszanek mąki i surowców leczniczych, bogatych w witaminy.

Sposób wytwarzania chleba turystycznego według wynalazku odbywa się w sposób następujący: do przygotowanego zaczynu, znanym sposobem sporządzania zaczynu do chleba żytniego, dodaje się około sześćdziesiąt części wagowych mąki żytniej — grubo zmielonej, około trzech części wagowych syropu ziemniaczanego lub syropu buraczanego i około dwadzieścia części wagowych cukru z niewielką ilością kminku. Następnie dodaje się około pięćdziesiąt części wagowych w stosunku do części wagowej uprzednio dodanej mąki żytniej wody, całość dokładnie się miesza i pozostawia przez okres około dwóch godzin do pierwszej fermentacji.

Po przeprowadzeniu pierwszej fermentacji dodaje się około trzech części wagowych słoju jęczmiennego i około dwóch części wagowych otręb pszennych i całość po dokładnym wymieszaniu pozostawia się

2

do drugiej fermentacji przez okres około trzech godzin.

Po zakończeniu drugiej fermentacji następuje wyrobiecie ciasta, przy czym dodaje się około pięć części wagowych mąki żytniej, około jednej części wagowej miodu pszczelego naturalnego i niewielką ilość soli kuchennej.

Po dokładnym wyrobieciu ciasta pozostawia się do następnego trzeciego fermentowania przez okres około dwóch godzin. Następnie ciasto po dokładnym wyrobieciu nakłada się w formy, uprzednio wysmarowane olejem lnianym i pozostawia do tak zwanego wyrośnięcia przez okres około trzech godzin.

Po wyrośnięciu ciasta w formach, wsadza się formy do pieca piekarniczego na okres około dwudziestu godzin, przy stałym równomiernym obniżaniu temperatury wnętrza pieca piekarniczego.

Po dokonaniu wypieku i ochłodzeniu, chleb kroi się w plasterki i pakuje się w odpowiednich porcjach w papier pergaminowy.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania chleba turystycznego, zawierającego dużo składników odżywczych i witaminowych, którego zaczyn jest sporządzony znanym sposobem wytwarzania zaczynu chleba żytniego, **znamienny tym**, że do zaczynu dodaje się około sześćdziesiąt części wagowych mąki żytniej, około trzech części wagowych syropu ziemniaczanego lub syropu

buraczanego, około dwudziestu części wagowych cukru z niewielką ilością kminku i około pięćdziesiąt części wagowych w stosunku do części wagowych dodanej mąki żytniej wody i całość po dokładnym wymieszaniu pozostawia się do pierwszej fermentacji przez okres około dwóch godzin, następnie dodaje się około trzech części wagowych słodu jęczmiennego i około dwóch części wagowych otrąb pszennych i po dokładnym wymieszaniu pozostawia się do drugiej fermentacji przez okres około trzech

godzin, po czym ciasto wyrabia się dodając około pięć części wagowych mąki żytniej, około jednej części wagowej miodu pszczelego i niewielką ilość soli kuchennej i pozostawia się do trzeciej fermentacji przez okres około dwóch godzin, następnie po dokładnym wyrobieniu, ciasto nakłada się do formy uprzednio wysmarowanej olejem lnianym, i piecze się w piecu piekarniczym przez okres około dwudziestu godzin, przy stałym równomiernym obniżaniu temperatury.