

URZĄD PATENTOWY w WARSZAWIE OPIS PATENTOWY

A 21d 2/3

Nr 29642.

Kl. 2 c, 1/01.

Józef Wodyński, Salzwedel.

Sposób wyrobu chleba trwałego.

Zgłoszono 17 marca 1937 r.

Udzielono 3 marca 1941 r.

Jedną z wielkich wad używanego obecnie chleba jest jego szybkie schnięcie, wskutek czego chleb traci na smaku, a tym samym na wartości. Chleb kilkutygodniowy staje się wprost nie nadającym się do spożycia, chyba w stanie tłuczonym, mielonym lub moczonym.

Tej wadzie chleba zapobiega się skutecznie według wynalazku dodając do ciasta wywaru z siemienia lnianego.

W dwóch litrach wody o temperaturze 30°C rozpuszcza się 500 g kwasu piekarskiego. Następnie w otrzymanym roztworze rozrabia się 20 g świeżych drożdży, po czym wsypuje się 3 kg mąki. Po przerobieniu mąki z roztworem kwaso-drożdżowym poddaje się powstałe ciasto w ciepłym miejscu fermentacji, która winna

trwać zależnie od pory roku 3 — 5 godzin.

Potem dolewa się do ciasta 4 l wywaru z siemienia lnianego i dosypuje 7 kg mąki. Po przerobieniu poddaje się ciasto powtórnej fermentacji na przeciąg 3 — 5 godzin jak poprzednio. Następnie wlewa się do ciasta dalsze 4 l wywaru siemienia lnianego i po wsypaniu soli kuchennej w ilości 175 g wygniata, dodając mąki wedle potrzeby tak, ażeby ciasto było średnio sztywne.

Po tym zabiegu pozostawia się ciasto, ażeby podrosło, i ostatecznie wyrabia się bochenki.

Pieczenie chleba z ciasta wykonanego powyższym sposobem nie powinno trwać dłużej, aniżeli 75 minut przy 1 kg-owych

bochenkach, a 105 minut przy 2 kg-owych bochenkach.

Tak przyrządzony chleb zachowuje zupełną świeżość przez 5 dni, a następnie jeszcze przez 4 tygodnie od wypieku zachowuje miękkość i zupełnie dobrze nadaje się do jedzenia; nawet po 12-tu tygodniach jeszcze nie jest zupełnie twardy.

Wywar z siemienia lnianego przygotowuje się gotując np. 1,5 kg siemienia lnianego, uprzednio dobrze wymytego, w 12 l wody w ciągu 45 minut, po czym przece-dza się otrzymany wywar przez sito druci-ane, ażeby na sicie pozostały części sta-łe. Po przecedzeniu powinno pozostać oko-ło 8 l wywaru, którego używa się po ostu-dzeniu do przygotowywania ciasta.

Dzięki zastosowaniu przy wypieku chleba wywaru według niniejszego wynalazku uzyskuje się możliwość przechowywa-na chleba w stanie świeżym przez dłuższy przeciąg czasu, nawet powyżej 12 tygo-dni, co jest szczególnie ważne w razie woj-ny dla użytku wojskowego.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób wyrobu chleba trwałego, znamien-ny tym, że do zaczynu mąki z roz-tworem kwasu piekarskiego i drożdży po przefermentowaniu dodaje się w dwóch dawkach wywaru z siemienia lnianego, przy czym za pierwszym razem dosypuje się połowę przerabianej ilości mąki, a za drugim razem resztę, pozostawiając po każdym wymieszaniu i wyrobieniu w cią-gu 3 — 5 godzin ciasto w cieplejszym miejscu do fermentacji.

2. Sposób według zastrz. 1, znamien-ny tym, że wywar z siemienia lnianego, potrzebny do wyrobu ciasta, otrzymuje się przez gotowanie np. 1½ kg czystego sie-mienia lnianego w 12 l wody w ciągu 45 minut tak intensywnie, ażeby po przece-dzeniu pozostało 8 l wywaru.

J ó z e f W o d y ń s k i.
Zastępca: inż. W. Suchowiak,
rzecznik patentowy.