

URZĄD PATENTOWY
w WARSZAWIE *nr 21 d 8/02*
OPIS PATENTOWY

Nr 31060

Kl. 2 c, 1

Spółem Związek Spółdzielni Spożywców Rzeczypospolitej Polskiej,
Warschau

Sposób przygotowania chleba żytniego na drożdżach i kwasie jednocześnie

Zgłoszono 16 listopada 1938
Udzielono 23 października 1942

Jak wiadomo, gluten mąki żytniej wystarczająco elastyczny dla normalnie wyrośniętego chleba wymaga środowiska kwaśnego. Stąd też prowadzenie zaczynów żytnich na samych drożdżach nie daje rezultatów, mimo że ze względu na porowatość, właściwości smakowe i czas przygotowania byłoby to rzeczą korzystną.

Stosuje się więc prowadzenie zaczynów na drożdżach przy jednoczesnym dodawaniu zwykłych zakwasów chlebowych oraz specjalnie przygotowanej nalewki, wykonanej na chlebie uprzednio wysuszonym i przyrumienionym, która podnosi kwasowość ciasta oraz polepsza właściwości smakowe chleba.

Według sposobu dotychczasowego na 100 kg ciasta stosuje się następujące ilości:

1. Do wyrobu zaczynu używa się 5—6 kg normalnego zakwasu chlebowego, 33 l wody o temperaturze około 35° C, odpowiednią ilość mąki (stosownie do zdolności wchłaniania przez nią wody) i 5—6 dkg drożdży, poczem zakwas poddaje się fermentacji w ciągu około 3 godzin.
2. Do wyrobu ciasta bierze się przygotowany zaczyn, dolewa 16—17 kg nalewki chlebowej o temperaturze pokojowej, dodaje odpowiednią ilość mąki i pozostawia do prefer-

mentowania na przeciąg około 1 godziny, po czym otrzymuje się ciasto, które po uformowaniu w bochenki i dojściu do końca procesu fermentacji następnie się wypieka.

3. Nalewkę chlebową przygotowuje się przez krajanie około 4 kg chleba na suchary, przyrumienianie ich na brązowo w piecu, dolewanie około 12 l wody o temperaturze około 30°C i pozostawianie do przefermentowania na 30 godzin w temperaturze pokojowej.

Chleb, otrzymany w powyższy sposób, przewyższa jakością chleb zwykły lepszym smakiem i aromatem, posiada jednak tę wadę, że fermentacja ciasta jest stosunkowo słaba i nie uzyskuje się takiej jakości smakowej chleba, jak przy odpowiedniej fermentacji.

Sposób według wynalazku usuwa tę wadę przez dodawanie do przygotowanego zaczynu zakwasu chlebowego w większej ilości, a mianowicie zamiast 5—6 kg dodaje się 14—15 kg, dodanie większej ilości drożdży, mianowicie 20 dkg, i mniejszej ilości wody, mianowicie około 15 l, inne ilości pozostawiając te same. W

związku z tym skraca się czas fermentacji zaczynu do 2½ godzin, a fermentacji ciasta nie doprowadza się do końca, lecz wkłada się je do pieca o kilka minut wcześniej, ponieważ doprowadzenie fermentacji do końca spowodowałoby rozrywanie się chleba.

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

Sposób przygotowywania chleba żytniego na drożdżach i kwasie jednocześnie z dodatkiem nalewki chlebowej, znamieny tym, że do wyrobu zaczynu używa się zakwasu w ilości wynoszącej około 1/6 ciężaru całego ciasta, drożdży w ilości około 0,2 kg licząc na 100 kg ciasta i wody w ilości równej ciężarowi dodanego zakwasu, przy czym fermentacji ciasta nie doprowadza się do końca, lecz przerywa ją na kilka minut wcześniej przez włożenie do pieca.

S p ó ł e m
Z w i ą z e k S p ó ł d z i e l n i
S p o ż y w c ó w
R z e c z y p o s p o l i t e j P o l s k i e j