

Chleb żytni z ziemniakami

Składniki (na 100 kg mąki):

- mąka żytnia typ 720 - 90 kg
- mąka pszenna typ 650 - 10 kg

Mąka żytnia i pszenna - niestandardyzowane, czyli bez żadnych dodatków, pochodząca z lokalnych młynów.

- płatki ziemniaczane lub grys ziemniaczany - 3 kg

Płatki ziemniaczane lub grys ziemniaczany (wytwarzane przez suszenie ugotowanych ziemniaków) – podczas wypieku chleba następuje „odtworzenie” gotowanych ziemniaków przez odpowiednie uwodnienie płatków lub grysu. Przy wypieku w warunkach domowych stosowane są ziemniaki gotowane w formie „purée”, czyli przygotowane przez ugniecenie (roztarcie) lub przepuszczenie przez maszynkę do mięsa z sitkiem o drobnych oczkach.

- sól jadalna - 2 kg
- olej spożywczy do smarowania form - 0,3 kg
- drożdże piekarskie - 1,2 kg
- Z połowy mąki żytniej (45 kg) wyprowadza się zakwas uzyskując go około 90 kg.

Metoda produkcji:

Prowadzenie ciasta przez stopniowe ukwaszanie mąki żytniej:

faza 1 – zaczątek,

faza 2 – wyprowadzanie przedkwasu,

faza 3 – wytwarzanie półkwasu,

faza 4 – wytwarzanie kwasu,

faza 5 – zarabianie ciasta przez wymieszanie pozostałych mąk z kwasem i pozostałymi składnikami, w tym z ziemniakami.

Obróbka ciasta: tradycyjna ręczna obróbka ciasta polegająca na dzieleniu i ważeniu kęsów, następnie ich wyrabianiu przez zaokrąglanie i wydłużanie.

Fermentacja końcowa: przed wypiekiem ciasto uformowane w kęsy „dojrzewa” do wypieku (leży w odpowiedniej temperaturze i „rośnie” dzięki działalności bakterii kwasu mlekowego i drożdży).

Wypiek w tradycyjnym, ceramicznym piecu piekarniczym lub w odpowiednio wygrzanym piecu chlebowym

Studzenie pieczywa: po wyjęciu z pieca chlebowego pieczywo studzone jest stopniowo, dojrzewając do jakości konsumpcyjnej

Marzena Mroziak, Piekarnia Murmiłło, Bydgoszcz