

Chleby ze Stolna: stoleński razowiec ze słonecznikiem, chleb z makiem, chleb z kminkiem

Składniki: - wyłącznie naturalne, dostępne w regionie, w którym są wypiekane:

- mąka żytnia
- drożdże
- sól
- woda
- ziarna słonecznika, mak

Produkcja:

Etap pierwszy to zaczątek, tzw. początkowa faza wyprowadzania kwasu żytniego zwanego potocznie przez piekarzy kwasem matką. To etap, na którym wprowadzane są bakterie i drożdże przeniesione z dojrzałego już kwasu.

Kolejny etap produkcji to tzw. przedkwas. Jest to faza ożywienia i rozmnożenia drożdży i bakterii. Czas fermentacji to 5-9 godzin o temperaturze w granicach 24-26°C.

W trzecim etapie zwanym półkwasem następuje rozwój bakterii i drożdży z przewagą rozwoju bakterii. Konsystencja jest sztywniejsza o temperaturze 26-28°C.

Następny etap to kwas-faza rozwoju drożdży i bakterii z przewagą drożdży. Konsystencja jest luźniejsza o temperaturze 28-30°. Czas fermentacji wynosi 3 godziny

Kolejny etap to tzw. pomoda, czyli przygotowanie rozczyну. Wytwarza się go głównie w celu rozmnożenia drożdży oraz uelastycznienia ciasta o temperaturze 24-27°C.

Efektom jest ciasto będące połączeniem mąki i wody. Proces ten to rozwijanie i polega na powolnym przenikaniu cząsteczek wody do składników mąki. Temperatura ciasta wynosi 28-30°C.