

STABILNÍ PRODUKTY

- » S VELMI VLÁČNOU A ŠŤAVNATOU STRÍDOU
- » S VÝRAZNOU CHUTÍ A VŮNÍ



*„Upečené technologií
prodlouženého zrání...”*



RUCHMEHL

- » PŠENIČNÁ MOUKA TYP 1100 - 1400
- » 33 – 36 % MOKRÉHO LEPKU

PASTEVECKÝ CHLÉB

- » BAGETY, KOŘENOVÝ CHLÉB

PŘÍPRAVEK NA PRODLOUŽENÉ ZRÁNÍ

- » DÁVKOVÁNÍ 3 %, JEČNÝ A PŠENIČNÝ SLAD

PFAHNL
INSPIRING BAKING



Dobré, křupavé, tradiční od PFAHNL

Toto všechno platí pro pekařské produkty upečené technologií prodlouženého zrání.

A co to prodloužené zrání je? V prvním případě zamícháme těsto, natvarujeme pekařský produkt, necháme nakynout a produkt upečeme. To je všechno správně a v pořádku. Pokud ale necháme pekařský produkt zrát 12 až 36 hodin, pak mluvíme o technologii prodlouženého zrání či také o technologii prodlouženého kynutí.

Pochoutky upečené technologií prodlouženého zrání se vyznačují velmi vláchnou mokrou střídou, křupavou lahodnou kůrkou, nádherným aroma. Marketing těchto pekařských produktů je pak velmi snadný. To „něco jiného“, tu pochoutku dělá sama příroda. Do receptu používáme jen pšeničnou mouku a vodu, pšeničný kvas, droždí, sůl. Pak přidáme hodně času na přírodní pochody, které probíhají v těstě při prodlouženém zrání.

Příprava těsta na produkty vyrobené technologií dlouhého zrání není moc rozdílná od standardu. Jen musíme zapomenout na to, že nasypeme suroviny najednou do díže a vše zamícháme. A jak je to tedy správně? Vymícháme mouku a vodu na autolýzu, necháme jednu hodinu zrát. Přidáme pšeničný kvas (technologie HEMATRONIC), droždí a ledovou tříšť, mícháme napomalo, narychlo – při rychlém míchání přidáme sůl. Výsledkem je velmi pružné a hladké těsto. Toto těsto je pak základem právě toho něčeho jiného. Dále zrajeme či dlouho kyneme podle našich možností a potřeb. Nejdříve při pokojové teplotě, pak po celou noc při teplotě +3 až +5 °C. Zde opravdu nesmíme nic zkrátit. Vyzrálé těsto nadělíme a natvarujeme. Pro dosažení velkých pórů dělíme ručně, pokud nejsou velké póry prioritou, použijeme děličku na volná těsta MERAND, necháme dokynout a pečeme.

Někdy také můžeme natvarovaný chléb či bagetu dále nechat zrát dalších 12–16 hodin. Natvarované produkty doporučujeme nechat zrát v ošatce s plachetkou. My používáme většinou vzorované plachetky <https://plachetky.cz/> pro super odlišení se od standardu a také pro vlastnosti těchto plachetek. Doporučujeme krásnou, více vypečenou, hrubou, rustikální kůrku. Tedy používáme jinou pečicí křivku. Při krájení tohoto chleba létají drobečky po celé kuchyni. Chuť kůrky je obrovská pochoutka, střída je pak velmi vláčná až mokrá.

Tento návrat k původní technologii, ovšem za využití nejmodernějších dnešních zařízení, přináší produkty, které si zamilujeme. Za „zážitek“ napečený technologií dlouhého zrání těst jsme opravdu ochotni zaplatit.

Navíc jsme k tomuto tématu připravili ve mlýně PFAHNL speciální mouku RUCHMEHL. Jedná se o pšeničnou mouku se silným lepem a vysokým stupněm vymletí. Mouka RUCHMEHL zajišťuje vysokou vaznost těsta, pekařské produkty z ní vyrobené se vyznačují hrubými velkými póry a charakteristickou plně aromatickou chutí.

Pšeničná mouka RUCHMEHL PFAHNL

Mouka Ruchmehl se vyznačuje vysokou vazností, a tím je velice vhodná na výrobu pšeničného kvasu a pšeničného omládku. Vyznačuje se vysokým obsahem mokrého lepku (33–36 %), vysokým stupněm vymletí (popel 1,1–1,4 %, a tedy Typ 1100–1400), přidáním jemně namletých obalových částí zrna. Tyto obalové vrstvy příznivě ovlivňují nutriční hodnotu a zlepšují trávení.

Dalším pomocníkem může být produkt STARTER CL, který nám pomůže vyrobit rychle a jednoduše pšeničný kvas. Pšeničný kvas zajistí pekařským produktům příjemnou jemnou kyselinku a prodlouženou trvanlivost.

Dobrou zpracovatelnost těsta, velký objem, barvu a vláčnost pekařského produktu zajistí kvalitní celozrnná pšeničná mouka PFAHNL speciál. Celozrnná mouka speciál obsahuje nutričně hodnotné látky a je vhodná pro všechny druhy chleba a pečiva.

*Ing. Miroslav Lipavský,
PFAHNL Backmittel, spol. s r. o.*

