

PEKOVSKI IZDELKI



PEKOVSKI IZDELKI

- Faze priprave pekovskih izdelkov so:
 - priprava surovin
 - zames testa
 - počivanje testa
 - deljenje in oblikovanje testa
 - vzhajanje testa
 - peka kruha
 - hlajenje kruha
- Poznamo direktni in indirektni postopek izdelave kruha. Indirektni postopek je bistveno daljši, saj obsega tudi pripravo kislega testa.

PRIPRAVA SUROVIN

- Osnovne surovine za pripravo testa so:
 - različne moke ali zdrobi,
 - kvas,
 - voda,
 - sol.
- Dodatki za pripravo testa so:
 - maščobe,
 - sladkorji,
 - gluten,
 - encimi,
 - mlečnokislinske bakterije,
 - sredstva za obdelavo moke,
 - emulgatorji,
 - in drugi.

ZAMES TESTA

- Med zamesom se dozirane osnovne surovine in dodatki homogenizirajo, sestavine moke se hidratizirajo, aktivirajo se kvasovke, razvije se lepek, vgradijo in aktivirajo se dodatki pri zamesu...
Mehansko fizikalni proces mešanja in gnetenja aktivira številne kemijske in mikrobiološke procese, katerih rezultat je nastanek testa.

POČIVANJE, DELJENJE IN OBLIKOVANJE TESTA

- Počivanje testa poteka lahko takoj po zamesu in kasneje po deljenju. Z deljenjem razdelimo testo na enake kose, ki jih z oblikovanjem preoblikujemo v željeno obliko. Med deljenjem se poškoduje glutenska mreža, med relaksacijo po deljenju pa se vezi ponovno vzpostavijo. Oblikovanje odločilno vpliva na obliko, izgled, poroznost in konzistenco končnega izdelka.



18.03.2011



18.03.2011



18.03.2011

VZHAJANJE TESTA

- Vzhajanje testa je kompleksen mikrobiološki proces, ki je tesno povezan s kemijsko-fizikalnimi lastnostmi surovin. Osnova vzhajanja je tvorba CO₂ in drugih metabolitov aerobno-anaerobnega procesa. CO₂, ki se ujame v glutensko mrežo, omogoča tvorbo značilne luknjičaste teksture testa in kasneje kruha, fermentacijski metaboliti pa vplivajo na aromo kruha.



18.03.2011

PEKA KRUHA

- Pri peki kruha se zaradi termične ekspanzije CO_2 volumen kruha še nekoliko poveča, nekaj časa še poteka encimska aktivnost, beljakovine učvrstijo strukturo in odpuščajo vodo, ki jo veže škrob in zakleji. Na površini kruha poteka tvorba skorje, kruh dobi končno obliko in volumen, produkti Maillardove reakcije pa kruh obarvajo in mu dajo dodatno aromo.

MIWE aera

10:29:00



18.03.2011





18.03.2011



18.03.2011



18.03.2011