

DENNĚ ČERSTVÝ ŽITNÝ KVAS

Již druhým rokem používají zákazníci firmy PFAHNL na výrobu chleba jednostupňový žitný kvas HEMATRONIC. Žádný patent, jen návrat k přírodě, ale za použití nových moderních technologií, které snižují pracnost a zaručují konstantní kvalitu. Zákazník oceňuje PŘÍRODNÍ chuť chleba, kterou mu dodává čerstvý, denně vyváděný jednostupňový žitný kvas HEMATRONIC.



Na akci DNY CHLEBA 2015 v Pardubicích jsme ohodnotili výsledky úsilí, letité zkušenosti a tvrdé práce při výrobě chleba. Každý pekař chtěl ukázat ostatním z pekařského oboru, popřípadě i veřejnosti, kvalitní chléb.

Protože při této výrobě mají nezastupitelnou úlohu i dodavatelé, chceme se krátce ohlédnout za úsilím firmy Pfahnl. Naším cílem je dodávat technologie na výrobu chleba s nezaměnitelnou chutí za pomoci čerstvého žitného kvasu.

Firma Pfahnl Backmittel CZ rozšířila svoji nabídku stávajících sypkých zakyselujících přípravků (viz tabulka) o jednostupňový přírodní kvas Hematronic.

Pečící zkoušky s kvasem Hematronic proběhly ve vlastním Pekařském školicím cen-

tru v Litomyšli pod taktovkou hlavního technologa Luboše Stloukala a technologa Adalberta Bartenschlagera, za přítomnosti technologů Bulíře, Hebkého, Salaquardy a technika Ing. Oseckého.

Po vyvedení kvasu ve výrobníku (trvá 8 hodin) jsme všichni nasáli krásnou mírně nakyslou vůni žitného kvasu, jak ho všichni známe. Opravdu jsme byli všichni nadšeni. Naše práce s královskou disciplínou mohla začít. Zvolili jsme poměr mouk 60/40 pšeničná chlebová a žitná mouka.



Zakyselující přípravky Pfahnl		
	KYSELOST	DÁVKOVÁNÍ
TSM hell – světlý	400	1–2 % na mouku
TSM dunkel – tmavý	400	1–2 % na mouku
PAS světlý – tekutý	200	5 % na mouku
Sauer hell – světlý	125	6 % na mouku
Sauer dunkel – tmavý	125	6 % na mouku

Zlepšující přípravky na výrobu chleba Pfahnl Backmittel	
	DÁVKOVÁNÍ
Brotfix Optima	0,5–2 %
Preback Extra také na předpečené výrobky	2–4,5 %
Brotbackmittel 1%	1%
Brotbackmittel 0,5% CZ	0,5%
Brotbackmittel 0,5% Industrie	
Brotbackmittel BBA 1%	1%
Fresh CL	1%
Brotfrischhalter 1%	1%
Frischhalter plus	1%
Frischhalter Premium	1%

Těsto po vymíchání (5+3) s kvasem bylo hebké až sametové. Po odležení těsta cca 30 minut jsme jej ručně zpracovali (vážení, stočení, vyválení), vložili do ošatek a nechali nakynout po dobu cca 50 minut při teplotě 35 °C a vlhkosti 85 %.

Chléb byl krásně nakynutý, stabilní a mohli jsme ho vsadit do etážové pece při zapékací teplotě 245 °C. Po zapečení chléb přepékáme v druhé etáži po dobu 50 minut. Po upečení jsme chléb potřeli vodou. Krásný klenutý chléb jsme nechali vychladnout a mohli jsme konečně ochutnat. Náš první chléb se žitným kvasem (moje velká vize) je upečen ve školicím centru v Litomyšli.

Po vychladnutí jsme ohodnotili upečený chleba s následujícím výsledkem: **Chléb klenutý, pravidelná pórovitost, typicky chlebová vůně, kaštanová kůrka a chuť mírně nakyslá.**

Protože chceme mít chleba na přírodní bázi, osvědčil se nám **Stabilizátor na výrobu chleba Fresh CL** (bez přídatných látek) na prodloužení měkkosti chleba (viz tabulka Zlepšující přípravky na výrobu chleba)



A bylo nám všem jasno – touto přírodní cestou, s tímto žitným kvasem chceme jít ...

Prokazatelné výhody:

- vaznost vody v těstě
- vysoké procento prokvašené mouky

- hebká těsta
- zpracovatelnost (menší lepivost) na strojních zařízeních (vykulavač, vyvalovač)
- delší trvanlivost
- typická vůně a chuť
- nižší surovinové náklady

Jaký servis máte k dispozici?

NA ZAPŮJČENÍ máme připraveno jedno zkušební zařízení na výrobu až 180 kg kvasu (využití na cca 700 kg těsta). Zapůjčený výrobek používáte cca 14 dní nebo po dobu pro zkoušku nezbytně nutnou. S pomocí našeho firemního technologa zajistíme celodenní zaučení ve Vaší pekárně. Společně budeme kontrolovat a hlídat teploty kvasu i druhý den, společně zavedeme výrobu na noční směně. Poskytneme startovací kulturu Hematronic pro rozvoj kvasného procesu. Vypočítáme receptury na jednotlivé druhy chleba. V případě rozhodnutí o koupi Vám bude zkušební výrobek ponechán až do doby obdržení nového zařízení – takže Vaši výrobu už od zkoušky nepřerušíte.

Těšíme se Vaše dotazy!

Daniel Hebký
Pfahnl Backmittel, spol. s r.o.