





Seminarium

„Spółdzielcze pieczywo to jakość, smak i tradycja”

23.05.2023r. – 24.05.2023r.

Dofinansowano z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i
Przetworów Zbożowych


Krajowy Ośrodek
Wsparcia Rolnictwa


KZRS 30
Tętno Ziarni





Seminarium
 „Spółdzielcze pieczywo to jakość, smak i tradycja”
 23.05.2023r. – 24.05.2023r.
 Dofinansowano z Funduszu Promocji Ziarna Zboż i Przetworów Zbożowych

KZRS 30
 Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa

Dofinansowano z Funduszu
 Promocji Ziarna Zboż i Przetworów Zbożowych

KZRS 30
 Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa



ZAKWAS (CIEB NA ZAKWAS)

Przebieg na zakwas:
 Zakwas powstaje dzięki 6-8 dni. Porozbić do wiadra 10kg mąki drożdżowej.

10kg mąki drożdżowej
 100g miodu
 100g cukru
 100g wody
 100g drożdży

Wszystko przemieszać w pojemniku i odstawić w ciemnym, ciepłym miejscu (nie doświetlać światłem). Przechowywać w temperaturze pokojowej. Po 6 dniach przecedzić przez sitko i odstawić do przemarzenia. Po 24 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 48 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 72 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 96 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 120 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia.

Przebieg 24-36 h. W czasie zakwasu nie należy podkładać do przemarzenia i nie należy dodawać składników. Zakwas należy przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 24 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 48 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 72 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 96 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 120 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia.

Przebieg 36-48 h. W czasie zakwasu nie należy podkładać do przemarzenia i nie należy dodawać składników. Zakwas należy przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 36 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 48 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 72 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 96 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 120 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia.

Przebieg 48-72 h. W czasie zakwasu nie należy podkładać do przemarzenia i nie należy dodawać składników. Zakwas należy przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 48 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 72 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 96 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 120 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia.

Przebieg 72-96 h. W czasie zakwasu nie należy podkładać do przemarzenia i nie należy dodawać składników. Zakwas należy przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 72 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 96 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 120 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia.

Przebieg 96-120 h. W czasie zakwasu nie należy podkładać do przemarzenia i nie należy dodawać składników. Zakwas należy przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 96 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 120 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia.

Przebieg 120-144 h. W czasie zakwasu nie należy podkładać do przemarzenia i nie należy dodawać składników. Zakwas należy przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 120 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 144 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia.

Przebieg 144-168 h. W czasie zakwasu nie należy podkładać do przemarzenia i nie należy dodawać składników. Zakwas należy przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 144 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 168 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia.

Przebieg 168-192 h. W czasie zakwasu nie należy podkładać do przemarzenia i nie należy dodawać składników. Zakwas należy przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 168 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 192 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia.

Przebieg 192-216 h. W czasie zakwasu nie należy podkładać do przemarzenia i nie należy dodawać składników. Zakwas należy przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 192 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 216 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia.

Przebieg 216-240 h. W czasie zakwasu nie należy podkładać do przemarzenia i nie należy dodawać składników. Zakwas należy przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 216 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia. Po 240 godzinach przecedzić i odstawić do przemarzenia.









Seminarium
„Spółdzielcze pieczywo to jakość, smak i tradycja”
23.05.2023r. – 24.05.2023r.
Dofinansowano z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i
Przetworów Zbożowych

Krajowy Ośrodek
Wsparcia Rolnictwa

ZAKWAS
CHLEBOWY
Ciepły Miód
100g, 100ml
Przebieg 100%
tel. 22 728 81 99
www.kowarol.pl

PS 30
SAMODZIŁCZOŚĆ CHLEBNA



**Dofinansowano z Funduszu
Promocji Ziarna Zbóż i
Przetworów Zbożowych**


Krajowy Ośrodek
Wsparcia Rolnictwa


Krajowy Związek Rewizyjny Spółdzielni
SAMOPOMOC CHŁOPIKSKA





CZARCI MŁYN

1890

Dofinansowano z Funduszu
Promocji Ziarna Zbóż i
Przetworów Zbożowych

Krajowy Ośrodek
Wsparcia Rolnictwa

KZRS 30











