

■ opracowano na podstawie materiałów firmy GETH

bioaktywny  
zakwas  
pszenny

# Levain

**Pieczywo na naturalnym zakwasie ma niesamowity smak i zapach. Dłużej utrzymuje świeżość, nie pleśnieje i jest po prostu zdrowsze.**

**Trudno się więc dziwić, że Polacy coraz częściej szukają prawdziwego chleba, a piekarze wracają do własnych tradycji, z pewnymi jednak udoskonaleniami...**



Nie da się ukryć, że w ostatnich latach jakość pieczywa systematycznie spada. Przyczyniły się do tego zarówno piekarnie w hipermarketach, w których nie przewiduje się stosowania kwasów (pszennych i żytnich), jak i piekarnie, w których ze względu na ostrą konkurencję cenową zrezygnowano z długich i kosztownych procesów fermentacyjnych. Naturalne kwasy zostały zastąpione w tych zakładach przez inne dodatki fermentacyjne. Każdy się jednak zgodzi, że prawdziwe pieczywo powinno być robione na zakwasie, powstałym wskutek fermentacji mąki bez grama chemii.

## Naturalny zakwas pszenny a rynek piekarski

Po okresie stosowania suchych drożdży i starterów fermentacji, jak również polepszczy i dodatków wspomagających fermentację powracają naturalne metody tworzenia zakwasu. Rosnąca świadomość piekarzy i konsumentów sprawiła, że rynek piekarniczy otworzył

się na nowe technologie. Wprowadzony niedawno do polskich piekarni naturalny zakwas pszenny wytwarzany innowacyjną metodą podbija dziś serca piekarzy i podniebienia konsumentów.

Jednym z wielu twórców tego typu zakwasu jest francuski piekarz Christophe Zunic, który w trosce o poprawę jakości swoich produktów, eliminując dodatki i konserwanty, opatentował proces pozwalający uzyskać w krótkim czasie naturalny, płynny zakwas. Powstały zakwas zawiera pożądaną mikroflorę składającą się głównie z kwasów mlekowego i octowego oraz z naturalnych drożdży. Pieczywo na naturalnym zakwasie pszennym nie wymaga stosowania drożdży piekarskich lub potrzebuje ich minimalną ilość (maks. do 1% w stosunku do mąki) ani polepszczy.

## Urządzenie do kwasu pszenno TRADILEVAIN

Aby ułatwić prowadzenie i namnażanie opatentowanego zakwasu, skonstruowano urządzenie o nazwie TRADILEVAIN TL, dostępne w trzech wielkościach 40/90/220, tak aby dopasować je do potrzeb produkcyjnych.

TRADILEVAIN zajmuje zaledwie 1m<sup>2</sup> powierzchni. Wraz z zakupionym urządzeniem dostarczany jest też zaczątek kwasu, który jest w 100% odnawialny poprzez dodanie mąki i wody. Przestrzegając zaleceń prowadzenia zakwasu, można go ciągle namnażać i wykorzystywać nawet przez dziesiątki lat. Jest to stały proces. Temperatura, pH i środowisko mikrobiologiczne pozostają takie same.

## Levain, white Leuven lub paste madre

■ W krajach Europy Zachodniej najpopularniejszą formą zakwasu był i nadal jest zakwas pszenny, zarówno z mąką drobno, jak i grubo mielonych (lub nawet mieszanych). We Francji znany jako Levain, w Anglii jako white leaven, w Italii – pasta madre. Zakwas pszenny „dokarmiany” jest w głównej mierze mąką pszenną, choć nierzadko zdarza się, że zaczątek kultur tworzy się na bazie maki żytniej razowej.



## Kwintesencja naturalnego zakwasu

■ W zakwasie występuje kilkadziesiąt różnych bakterii i drożdży, a najważniejsze to dzikie drożdże oraz bakterie odpowiedzialne za produkcję kwasu mlekowego i bakterie produkujące kwas octowy.

Bakterie kwasu mlekowego poprzez syntezę witamin oraz wytwarzanie enzymów pomagają lepiej zagospodarować składniki odżywcze żywności. Proces fermentacji zakwasów sprzyja zachowaniu w wypieku wielu cennych składników wrażliwych na działanie wysokich temperatur, takich jak kwas foliowy, biosterole (aktywne biologicznie składniki odżywcze),  $\beta$ -glutan (rozpuszczalna frakcja błonnika pokarmowego).

Urządzenie TRADILEVAIN miesza wszystkie składniki (zaczątek, mąka i woda) z dużą prędkością, aż powstanie jednolita masa, i zaczyna się proces dojrzewania kwasu w stałej temperaturze 30°C przez 2,5 h. Po tym czasie następuje proces konserwacji poprzez powolne schładzanie kwasu do temp. 14°C lub 12°C (w zależności od założonego czasu odświeżenia – maks. 48 h od poprzedniego nastawienia urządzenia). Proces dojrzewania i konserwacji trwa 12 h.

Ten zakwas można użyć do produkcji prawie wszystkich produktów. Dzięki metodzie opracowanej przez Zunica w tym zaczynie bakterie osiągają indeksy jakościowe i ilościowe pozwa-



■ W urządzeniu TRADILEVAIN TL zakwas pszenno-żytni jest gotowy do użycia po 12 godzinach dojrzewania i konserwacji.

lające na tworzenie różnorodnego asortymentu i na zachowanie jego wysokiej jakości. TRADILEVAIN jest urządzeniem idealnie nadającym się dla piekarni oferujących różnorodny asortyment. Zaczyn stosuje się w proporcji od 10% do 30% w stosunku do użytej ilości mąki, w zależności od technologii danego produktu.

### Zakwas pszenno-żytni – zastosowanie

Zakwas pszenno-żytni wykorzystany u każdego z klientów jest inny. Niewątpliwie znaczenie mają tutaj indywidualne receptury, a głównym wyznacznikiem zastosowania jest poszukiwanie lepszego smaku i aromatu. W dalszej perspektywie są walory oszczędnościowe i elastyczność produkcji. Wykorzystywanie kwasu pszenno-żytniego w dowolnie dobranym udziale procentowym pozwala na różnicowanie i personalizowanie produktów, zwiększając ich paletę. Zakwas pszenno-żytni ma barwę jasnobezową, dużo jaśniejszą aniżeli kwas żytni. Dlatego też piekarze chętniej stosują tego rodzaju zakwas m.in. do pieczywa jasnego. Bogaty smak z udziałem zakwasu zyskują bagietki, paluchy, bułki różnego rodzaju, ale i tradycyjny chleb pszenno-żytni. Coraz odważniej zakwas pszenno-żytni stosowany jest do produktów cukierniczych, jak np. drożdżówki czy pączki.

### Co wnosi do wypieku naturalny zakwas pszenno-żytni?

Zakwas pszenno-żytni, w porównaniu do żytniego, ma nieco łagodniejszy zapach

## Poczuj różnicę

■ Fermentacja zakwasów sprzyja zachowaniu w procesie wypieku pieczywa wielu cennych składników wrażliwych na działania wysokich temperatur. Należy tutaj wymienić wnoszony z mąką kwas foliowy, naturalny czynnik przeciwdziałający procesom miazdźcowym i w efekcie chorobom układu krwionośnego, a deficytowy w codziennej diecie. Chleb na zakwasie jest równomiernie wyrośnięty i wypieczony aniżeli na drożdżach.



■ Zakwas pszenno-żytni wzbogaca smak pieczywa białego, jak bagietki, paluchy, bułki, oraz mieszanego, jak tradycyjny chleb pszenno-żytni.



i delikatniejszy, bardziej słodki smak. Upieczony produkt na zakwasie pszenno-żytnim cechuje wyraźniej słabszy odczyn kwaśny, dlatego może być zaadresowany do konsumenta z problemami gastrycznymi. Wykorzystując naturalny zakwas pszenno-żytni, można wyeliminować lub zredukować ilość drożdży piekarskich w produkcji. Praktyka pokazała, że stosując naturalny kwas pszenno-żytni, zwiększyła się trwałość pieczywa, więc nie ma potrzeby stosowania konserwantów. Związane jest to z lepszym nawodnieniem produktów opóźniającym wysychanie.

Produkcja ciast z udziałem kwasu pszenno-żytniego TRADILEVAIN jest nowatorskim rozwiązaniem, umożliwiającym jednofazowe prowadzenie ciast z zachowaniem walorów ciast prowadzonych metodą wielofazową. W piekarni prowadzącej szeroki asortyment nic tak bardzo nie ułatwia pracy, jak jednofazowa metoda prowadzenia ciast. ■

Firma **GETH** oferuje i wdraża urządzenia **TRADILEVAIN**. Więcej informacji: 506 104 542 lub 12 262 04 58.

## na skróty

- naturalne metody prowadzenia zakwasu
- zakwas pszenno-żytni i jego zastosowanie
- TRADILEVAIN TL – urządzenie do prowadzenia zakwasu