

# Pieczywo drożdżowe

**Jeśli raz spróbujecie bułeczek drożdżowych własnej roboty już nigdy nie będą wam smakowały kupne.**

Wyróżniamy dwa rodzaje pieczywa drożdżowego: z ciasta zagniatanego (gęstego) i z ciasta miksowanego (rzadkiego). Pieczywo drożdżowe może być słodkie (struclę, drożdżówki) lub niesłodkie (chleby i bułki). Pieczywo z ciasta zagniatanego wymaga wymieszania składników, zagniecenia, pozostawienia do wyrośnięcia, uformowania, ponownego wyrośnięcia i upieczenia. Ciasto wyrabiane w automacie do chleba jest również typu zagniatanego. Przygotowanie wypieków z ciasta miksowanego polega na tym, że składniki miesza się mikserem, ciasto pozostawia się do wyrośnięcia, a potem piecze.

## Użyteczne wskazówki

Do wypieków należy używać masła, margaryny miękkiej (zawierającej nie mniej niż 80% olejów) lub margaryny twardej, a unikać masła dietetycznego i dietetycznych smarowideł do chleba. Wszystkie składniki powinny być dokładnie odmierzone. Pólkę, na której ustawiamy formę z ciastem, należy umieścić w połowie wysokości komory piekarnika. Piekarnik nagrzewamy na 10–15 minut przed rozpoczęciem pieczenia.

Podczas wyrabiania ciasta należy dodawać po trochu mąki, aż ciasto będzie odpowiednio gęste i elastyczne. Powinno wyrastać w ciepłe (27–30°C), w miejscu osłoniętym od przewiewu. Dzięki wyrastaniu wypiek uzyskuje właściwą konsystencję. Do pieczenia należy używać aluminiowych i matowych form, a nie połyskujących lub ciemnych. Wyroby pieczone w szklanych naczyniach żaroodpornych oraz w formach o ciemnej powierzchni będą miały bardziej rumianą skórkę. Formy najlepiej ustawiać w odległości około 2,5 cm od siebie i od ścianek piekarnika, aby zapewnić prawidłowy obieg powietrza.

Chleb jest odpowiednio wypieczony, kiedy ma złocisto-brązowy kolor i wydaje głuchy od głoś, gdy stuka się w jego spód.

Można też wsunąć ostrze termometru w najgrubszą część bochenka. Jeśli temperatura wnętrza osiągnęła 94°C, pieczywo jest gotowe.

Wypieki należy wyłożyć na metalową kratkę lub na ściereczkę, żeby ostygły. Można je kroić najwcześniej po 20 minutach od wyjęcia z piekarnika.

## Składniki

Składniki, których używa się do wypieków, mają wpływ na ich konsystencję i wygląd skórki. Wypieki chude (bagietki, kajzerki) robi się z drożdży, mąki, wody, soli i jedynie odrobiny cukru. Mają mięsisty miąższ i chrupiącą skórkę. Do wypieków maślanych (drożdżówki, chałka) dodaje się tłuszczu – masła lub margaryny, a także mleka. Takie wyroby są bardziej miękkie i mają delikatną skórkę.

**Tłuszcze i jajka:** Zmiękczają i nawilżają. Pieczywo jest dzięki nim aromatyczne i pożywne.

**Mąka:** Najczęściej używa się mąki pszennej, która zawiera gluten, czyli elastyczne białko. Gluten powstaje na skutek zagniatania. Gdy ciasto wyrasta, drożdże wytwarzają dwutlenek węgla. Pozostaje on uwięziony w pęcherzykach, które powstają w cieście elastycznym od glutenu. Ciasto rośnie pod wpływem ciśnienia gazu w pęcherzykach. Podczas pieczenia białko ścina się na skutek działania wysokiej temperatury, dzięki czemu wypiek jest potem pulchny. Określenia „pszenica miękka” i „pszenica twarda” (durum) dotyczą zawartości glutenu w mące. Pszenica miękka ma go mniej, twarda więcej. Ilość glutenu wpływa na strukturę wypieku. Najlepsze rezultaty uzyskuje się z mąki o dużej zawartości glutenu, jak mąka pszenna (typ 500, 550 – poznańska, luksusowa, szymanowska itp.) lub mąka pszenna chlebowa (typ 750 lub 850). Mąka pszenna z pełnego przemiału (mąka pełnoziarnista, mąka Grahama), a także mąki żytnie, zawierają mniej glutenu. Gdy używa się ich do pieczenia chleba, należy dodać nieco zwykłej mąki pszennej lub mąki pszennej chlebowej, aby pieczywo było bardziej pulchne.

**Składniki płynne:** Do większości wypieków drożdżowych używa się

wody, mleka, lub wody odlanej po ugotowaniu ziemniaków. Wypieki, do których dodaje się wody, mają chrupiącą skórkę. Pieczywo z dodatkiem mleka ma miękką skórkę i delikatniejszy miąższ. Wszystkie składniki płynne należy podgrzać do temperatury odpowiedniej dla drożdży.

**Sól:** Dodaje się jej nie tylko dla smaku, lecz także w celu regulowania tempa rozmnażania drożdży. Niedobór lub nadmiar soli ma negatywny wpływ na jakość wyrobu. Nie wolno soli pomijać.

**Cukier i inne substancje słodzące:** Niewielka ilość cukru, melasy lub miodu stanowi pokarm dla drożdży. Cukry i inne słodkie substancje zmiękczają wypiek, nadają mu słodki smak, a także sprawiają, że pieczywo rumieni się podczas pieczenia, a po upieczeniu lepiej się przechowuje.

**Drożdże:** To mikroorganizmy pobudzane do rozwoju w ciepłej wodzie z dodatkiem cukru. Ich pożywieniem są cukry i mąka. W trakcie metabolizmu wytwarzają dwutlenek węgla, który zapewnia pieczywu pulchność. Nie można używać drożdży, których data przydatności do spożycia została przekroczona. Drożdże instant są dostępne w opakowaniach po 7 g. W tradycyjnej metodzie przygotowywania wypieków drożdżowych najpierw sporządza się zaczyn: rozpuszcza się drożdże w płynie ogrzany do temperatury 45–50°C. Jeśli temperatura będzie zbyt niska, drożdże nie ruszą. Jeśli będzie zbyt wysoka, zostaną zabite i pieczywo będzie zakalcowate. Gdy stosuje się metodę szybkiego mieszania, drożdże dodaje się bezpośrednio do mąki i innych składników wyrobu. Następnie dodaje się składniki płynne, podgrzane do temperatury 50–55°C. Drożdże instant szybko działające są dostępne w opakowaniach po 7 g. Mają postać drobnych granulek. Jeśli się ich używa, należy stosować metodę szybkiego mieszania. Drożdże szybko działające skracają czas wyrastania ciasta do jednej trzeciej czasu wymaganego w metodzie tradycyjnej. Drożdże świeże można kupić w kostkach po 100 g. Przyjmuje się, że 1/4 kostki świeżych drożdży (25 g) odpowiada jednemu opakowaniu drożdży instant (7 g). W starszych przepisach na ogół jest mowa o drożdżach świeżych. Trzeba je zużyć w ciągu 10 dni od zakupu. Kruszy się je i

wrzuca do suchych składników lub zalewa najpierw ciepłą wodą (21–26°C). Przed użyciem drożdży instant warto sprawdzić, czy są jeszcze żywe i aktywne. W tym celu rozpuszcza się opakowanie drożdży z jedną łyżeczką cukru w 1/4 szklanki ciepłej wody (45–50°C), a następnie odstawia na 5–10 minut. Jeśli mieszanina się spieni, drożdże nadają się do użytku. Jeśli nie – należy je wyrzucić.

Fot. Shutterstock