Ciasto Drożdżowe

Charakterystyka ciasta drożdżowego:

a) ciasta drożdżowe są najbardziej rozpowszechnioną grupą ciast
b) odznaczają się dużą porowatością i pulchnością
c) zawdzięczają to drożdżom, które są biologicznym środkiem spulchniającym ciasto
d) ciasta drożdżowe są odżywcze i lekko strawne, mogą one być poddane:
   - Pieczeniu
   - Smażeniu
   - Gotowaniu
e) w zależności od przebiegu procesu technologicznego rozróżnia się ciasta produkowane:
   - metodą jednofazową (tzw. bezpośrednią)
   - metodą dwufazową (tzw. pośrednią)

Składniki podstawowe

a) mąka pszenna - o dużej zawartości glutenu, który warunkuje prawidłową strukturę ciasta
b) drożdże-piekarskie prasowane; można stosować drożdże suszone lub instant;1,5-10% w stosunku do masy mąki, im więcej dodatków obciążających (tłuszcz, cukier) tym więcej dodaje się drożdży
c) sól-1% w stosunku do masy maki, która wpływa na:
   - pochłanianie wody prze gluten
   - jakość i walory smakowe gotowych wyrobów
   - poprawę właściwości fizycznych ciasta
   - płyn - mleko lub woda

Dodatkowe

a) tłuszcz-masło, margaryna, olej dodane w postaci półpłynnej lub płynnej w końcowej fazie wyrabiania ciasta lub w czasie jego przebijania; dodatek tłuszczu pow.10% w stosunku do masy mąki obniża aktywności fermentacji drożdży
b) cukier-dodany do ciasta pow.10% w stosunku do masy mąki obniża aktywność fermentacji drożdży
c) jaja-dodawane całe lub same żółtka
d) substancje smakowo-zapachowe

Asortyment wyrobów

Pieczone wyroby słodkie

I. ciasta drożdżowe - nie przekładane tzw. Briosze
II. ciasta drożdżowe - przekładane masą serową, makową, orzechową, dżemem
III. ciasta drożdżowe - nadziewane jagodami, prażonymi jabłkami i innymi owocami
   - rogaliki, grzebienie, bułeczki, chałki
   - ciastka nasączone-ponczowe
   - babki drożdżowe
   - placki z kruszonką lub z owocami
IV. Strucle
   - makowe
   - serowe
   - orzechowe i migdałowe
   - owocowe

Pieczone

Różne gatunki pieczywa

- spody do pizzy
- pierogi
- kulebiaki

Gotowane

Gotowane

- pyzy bez nadzienia
- pyzy z różnymi nadzieniami
- pampuchy

Smażone

Smażone

- w małej ilości tłuszczu np. racuchy
- w dużej ilości tłuszczu np. pączki

Dobór tłuszczu do smażenia:

- smalec
- olej
- frytura

Technologia Produkcji

Metoda jednofazowa

- rozprowadzić drożdże w mleku podgrzanym do temperatury 40 stopni C
- dodać rozpuszczoną sól
- dodać podgrzaną masę jajowo- cukrową
- wszystkie składniki dodane wymieszać z mąką
- w końcowej fazie miesienia wprowadzić do ciasta podgrzany tłuszcz.

Metoda dwufazowa

- Przygotowanie rozczynu: w tym celu stosuje się od 35 - 50% mąki, 60 - 100% ilości płynu oraz całą ilość drożdży przewidzianą recepturą.
- Umieszczenie przygotowanego rozczynu w komorze fermentacyjnej o temperaturze 25 - 30 stopni C, czas fermentacji rozczynu waha się od 1 - 1,5 godziny
- Przerobienie dojrzałego rozczynu na ciasto i dodanie podgrzanej masy jajowo- cukrowej, rozpuszczonej soli i substancji smakowo- zapachowych, a następnie dokładnie wymieszanie wszystkich składników z pozostałą ilością mąki
- dwukrotne przebijanie ciasta w odstępie czasu 30 - 60 minut, dodanie rozpuszczonego i schłodzonego tłuszczu (proces zdobienia ciasta), oraz przesypywanie ciasta niewielka ilościa mąki (proces osuszania ciasta

Temperatura wypieku

Ciasto drożdżowe wypieka się w temperaturze 200-220 stopni Celcjusza.

Zdjęcia wyrobów z ciasta drożdżowego

Pączki

Babka drożdżowa

Strucle

Drożdżówki

Rogaliki drożdżowe