

ZAKWAS PIEKARSKI

jego KOMPONENTY oraz

MAKA ZAKWASOWA

ZAKWAS to potoczna nazwa kwasu piekarskiego masy mąki (najczęściej żytniej) i wody, poddanych ukwaszaniu w procesie tzw. fermentacji mlekowej przy udziale bakterii kwasu mlekowego.

Raz wytworzony zakwas staje się własnością piekarni lub domu, gdzie jeśli jest odpowiednio odżywiany, zagościć może na zawsze.

Dzielę się z Państwem zakwasem, który został wytworzony w czasie, gdy powstawały pierwsze receptury na CHLEB ŻYCIA. To właśnie na tym zakwasie wypieczonych zostało tysiące sztuk CHLEBÓW ŻYCIA nagrodzonych przez ekspertów i zjedzonych przez wymagających konsumentów.

Produkty zakwasowe, które udostępniam to komponenty wytworzone na bazie tego właśnie zacnego ZAKWASU PIEKARSKIEGO powstałego ok. roku 2010.

Dla tego ZAKWASU została opracowana specjalna odmiana mąki : M/Z - (MAKI ZAKWASOWEJ) tak, by jego jakość i żywotność była najlepsza. Choć oczywiście zakwas można wytworzyć i dokarmiać zwykłą mąką żytnią, to jednak sposób przemiału i dobranie typów do kompozycji MAKI ZAKWASOWEJ sprawia, że zakwas z niej wytworzony lub nią dokarmiany jest po prostu znakomity.

Prezentuję Państwu rodzinę tych produktów:

- 1) MAKA ZAKWASOWA M/Z - do wytworzenia i dokarmiania zakwasu
- 2) ŻYWA KULKA ZAKWASOWA - to zaczątek-starter w zestawie z porcją MAKI ZAKWASOWEJ (na rozruch)
- 3) ŻYWY SUSZ ZAKWASOWY - suchy zaczątek - starter.
- 4) ZAKWAS SUCHY UNIWERSALNY (SUCHY ŻUR) - to znakomity naturalny dodatek do domowych i rzemieślniczych wypieków. Zastąpienie 10% mąki tym sproszkowanym zakwasem nadaje znakomity smak i aromat każdemu rodzajowi pieczywa. Zakwas ten służy również do przygotowania zaprawy na świetny ŻUR tradycyjny.

Wszystkie KOMPONENTY ZAKWASOWE są wytworzone metodą rzemieślniczą. To produkty rękodziela piekarskiego, znacząco różniące się od wytworów przemysłowych.

Życzę Państwu udanych wypieków.

Robert Jasiński



KOMPONENTY ZAKWASOWE

CZyste nie standaryzowane*

* produkty firmowane znakiem  nie są „wzbogacane” enzymami i dodatkową ilością glutenu. Mąki nie zawierają konserwantów i barwników- również słodowych.

OPAKOWANIE

TORBA PAPIEROWA

ASORTYMENT	KRÓTKI OPIS	ZASTOSOWANIE
MAKA SPECJALISTYCZNA M/Z MAKA ZAKWASOWA MIESZANKA MAK DO PROWADZENIA ZAKWASU  TO GWARANCJA WYTWORZENIA PRODUKTU: - Z ŻYŁNA WOLNEGO OD GMO - BEZ KONSERWANTÓW - BEZ BARWNIKÓW - BEZ CHEMICZNYCH POLEPSZACZY - BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI GLUTENU - BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI ENZYMÓW  chlebzyca.eu	nazwa: M/Z mąka zakwasowa rodzaj: żytnia typ: mieszanka mąk przemiał: średni kolor: szara charakterystyka: mąka specjalnie wytworzona pod kątem pracy w procesie fermentacji mlekowej. Parametry przemiału oraz typu zostały tak dobrane, by stanowiły najlepszą pożywkę dla bakterii kwasu mlekowego.	- Samodzielne wytworzenie zakwasu piekarskiego. (ok. 4 - 5 dni. Po tym procesie zakwas dokarmiany i przechowywany w lodówce przez kolejne lata służy do wypieku chleba - Dokarmianie prowadzonego zakwasu (na bieżąco). - Wypiek chleba na zakwasie (mąka M/Z jako składnik główny lub dodatek) - Wytworzenie wysokiej jakości żuru do tradycyjnych potraw regionalnych
ZAKWAS Z RODOWODEM ŻYWA KULKA ZAKWASOWA  ZESTAW STARTOWY ZACZĄTEK ORAZ MAKA ZAKWASOWA TO GWARANCJA WYTWORZENIA PRODUKTU: - Z ŻYŁNA WOLNEGO OD GMO - BEZ KONSERWANTÓW - BEZ BARWNIKÓW - BEZ CHEMICZNYCH POLEPSZACZY - BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI GLUTENU - BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI ENZYMÓW chlebzyca.eu	nazwa: ŻYWA KULKA ZAKWASOWA rodzaj: żytnia kolor: szary charakterystyka: kulka ciasta (100g) z wysoką zawartością naturalnych bakterii kwasu mlekowego oraz przetrwalników otoczona porcją (400g) mąki zakwasowej (M/Z) do rozpoczęcia procesu samodzielnego wytwarzania zakwasu piekarskiego.	- Samodzielne wytworzenie zakwasu piekarskiego. (ok. 6 - 12 godz. Po tym procesie zakwas dokarmiany i przechowywany w lodówce przez kolejne lata służy do wypieku chleba. Porcja mąki zakwasowej w tym zestawie służy do rozbudzenia zaczątku. Do dokarmiania użyj mąki M/Z (patrz opis wyżej) lub innej mąki żytniej - Wytworzenie wysokiej jakości żuru do tradycyjnych potraw regionalnych
ZAKWAS Z RODOWODEM ŻYWY SUSZ ZAKWASOWY  STARTER - ZACZĄTEK TO GWARANCJA WYTWORZENIA PRODUKTU: - Z ŻYŁNA WOLNEGO OD GMO - BEZ KONSERWANTÓW - BEZ BARWNIKÓW - BEZ CHEMICZNYCH POLEPSZACZY - BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI GLUTENU - BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI ENZYMÓW chlebzyca.eu	nazwa: ŻYWY SUSZ ZAKWASOWY rodzaj: żytni kolor: szary charakterystyka: susz zakwasu piekarskiego z zawartością naturalnych bakterii kwasu mlekowego oraz przetrwalników z dodatkiem mąki M/Z do rozpoczęcia procesu samodzielnego wytwarzania zakwasu piekarskiego.	- Samodzielne wytworzenie zakwasu piekarskiego. (ok. 9-18 godz. Po tym procesie zakwas dokarmiany i przechowywany w lodówce przez kolejne lata służy do wypieku chleba. Do rozbudzenia, a potem dokarmiania użyj mąki M/Z (patrz opis wyżej) lub innej mąki żytniej. - Wytworzenie wysokiej jakości żuru do tradycyjnych potraw regionalnych
ZAKWAS Z RODOWODEM ZAKWAS UNIWERSALNY  SUCHY ŻUR NATURALNY DODATEK DO PIECZYWA ORAZ ZAPRAWA DO ŻURU TRADYCYJNEGO TO GWARANCJA WYTWORZENIA PRODUKTU: - Z ŻYŁNA WOLNEGO OD GMO - BEZ KONSERWANTÓW - BEZ BARWNIKÓW - BEZ CHEMICZNYCH POLEPSZACZY - BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI GLUTENU - BEZ DODATKOWEJ ILOŚCI ENZYMÓW chlebzyca.eu	nazwa: ZAKWAS UNIWERSALNY rodzaj: żytni kolor: szaro- brunatny charakterystyka: susz aromatycznego lekko kwaśnego zakwasu piekarskiego.	- Stosować jako naturalny dodatek przy wytwarzaniu ciast pieczywa żytniego, pszennego oraz mieszanego. - Dodawać do ciasta z innymi surowcami w ilości ok. 10 % w stosunku do innych składników sypkich. - Doskonały również jako żur w kuchni tradycyjnej. (rozmeszaj kilka łyżek ZAKWASU UNIWERSALNEGO w ciepłej wodzie a następnie wlej do swojego wywaru)

