

A tábori sütödéről

(Fordítás a Szovjet Fegyveres Erők Hadtáp és ellátás című folyóirat 1973. évi 3. számából)

A gyakorlatok tapasztalatai bizonyítják, hogy a korszerű harctevékenységek folyamán az étellemezési szolgálat a csapatok kenyérellátása terén bizonyos nehézségekkel találkozhat. Ezek magyarázhatók a tábori sütődék nagy ütemmel támadó csapatok után lörténő gyakori áttelepülésével, a telepítés és felmálházás időszerűségletével, valamint az új körletbe való beérkezés után a kenyérfőzés technológiai folyamatának sajátosságai. Mindezek eredményeként a tészta készítés hagyományos módszerének alkalmazása esetén a termelékenység a termelési kapacitás 50—60%-ára csökken. Ez esetben az idő nagyrésztét a kovász és a tészta erjesztésére kell fordítani.

A kenyérfőzés időfordításának csökkentése érdekében a technológiai folyamatból ki kell kapcsolni a kovász és a tészta erjesztésének munkafolyamatát.

Jelenleg a csapatok kenyérfőzési gyakorlatában meghonosodott a tészta készítés gyorsított módszere, étkezési szerves savak (tej, citrom és ecet) felhasználásával, mely lehetővé teszi a kenyérfőzés időtartamának 3—3,5 órára való lecsökkentését. Ennek a módszernek a lényege abban áll, hogy azokat a szerves savakat, amelyek a kenyérfőzés hagyományos technológiai folyamata során a tésztában keletkeznek az erjesztés során — kész formába adagoljuk a dagasztáskor. Ebben az esetben dagasztás után a tésztát azonnal adagolni kell és pihentetés céljából formába (tepsibe) helyezni. Ez a folyamat 60—70 percet vesz igénybe. Pihentetés után a formákat a tésztával behelyezzük a kemencébe és a kenyérfajtájától függően kb. 180—200 °C-on kisütjük.

Ily módon a technológiai folyamatból teljesen kiesik a tészta adagolás előtti erjesztése és nincs szükség kelesztett tésztára, illetve kovász készítésére. Ez esetben jelentősen csökken a kenyérfőzés ideje.

Az említett módszer pozitív oldalához tartozik, hogy a kisütött kenyérfajtáján teljesen megfelel a szovjet szabvány követelményeinek. Fajsúlyt, likacsosságot, a kenyérfajtájának állagát, savtartalmát, színét, ízét és aromáját tekintve lényegében nem különbözik a kovásztól, illetve kelesztett tésztából készített kenyérfajtától. Sajnos ennél a módszernél nem lehet kiküszö-

bölni, sőt növekszik a tészta pihentetésének ideje. Ezen kívül több élesztőt (a liszt mennyiségéhez viszonyítva 3%) és forró vizet kell felhasználni, melynek előállítása szintén időigényes.

Jelen cikk egyik szerzője — Rzajev mérnök közvetlenül részt vett a búzalisztból kémiai fellazítással történő kenyérbélesztés új, gyorsított módszerének ellenőrzésében.

Ennek a módszernek a sajátossága abban áll, hogy a tésztát nem kell erjeszteni és pihentetni. Összekeverés után azonnal lehet adagolni, formába helyezni és fellazítás, valamint kisütés céljából kemencébe rakni.

Mínt hogy a tészta készítéshez ebben az esetben hideg vizet használnak, nincs szükség meleg vízre és meleg helyiségre.

A tészta fellazítására nátrium-hidrokarbonátot (étkezési szódat), kálium-hidrogén-tartarátot és citromsavat használnak. A tészta fellazítását szén-dioxid-gáz végzi, mely a tésztában található savas reagensek és az étkezési szóda egymásrahatása folyamán keletkezik víz jelenlétében.

A kémiai fellazítással történő tészta készítés megközelítő receptúrája és technológiai folyamatának leírása a mellékelt táblázatban található.

A kémiai fellazítással történő tésztakezelés sajátossága, hogy a tésztát a hagyományos módszerrel ellentétben jóminőségű vízzel kell készíteni, ami elősegíti a tészta jobb fellazítását.

Kémiai fellazítók alkalmazása esetén a tésztakészítést és a kenyér kisütését a következők szerint kell végrehajtani. A tészta dagasztása előtt a lisztbe gondosan belekeverjük az étkezési szódat és beöntjük a dagasztógép dobjába, illetve a dagasztóteknőbe. Az étkezési szódat fémszítán törjük át.

A tészta készítéshez felhasználandó vízmennyiségnek kb. egyharmad részében feloldjuk a sót, a citromsavat és a kálium-hidrogén-tartarátot. Az utóbbit vízzel keverve szintén fémszítán törjük át.

Az előállított keveréket és a megmaradt vizet is beöntjük a dagasztógép dobjába és megdagasztjuk a tésztát.

A tészta dagasztásánál szigorúan be kell tartani a javasolt receptúrát, mivel a só és citromsav bővebb adagolása és a víznorma csökkentése a kenyérből likacsosságának romlásához és a kenyér héjának repedezéséhez vezet.

A tészta hőmérséklete nem lehet több 25 °C-nál, mivel a hőmérséklet-növekedés következtében meggyorsul a kémiai reakció, ami negatívan hat a kenyér minőségére. A gépi dagasztás ideje 4—5 perc.

Sütésnél a kemence hőmérséklete: koptató (kenyér-) lisztből készülő kenyéرنél 180—220 °C, I. osztályú lisztből készülő kenyéرنél 160—200 °C legyen. A kisütés időtartama az előzőeknek megfelelően 70—90, illetve 65—80 perc lehet.

A tábori sütőkemencével végrehajtott kísérleti kenyérsütés bebizonyította, hogy az ismertetett módszer alkalmazásával a technológiai folyamat kezdetétől számított 1 óra 30 perc alatt étkezésre alkalmas kenyeret lehet nyerni. Ez azt jelenti, hogy a tábori sütőde áttelepülése esetén az első kisütés átlagos idejét 12—15 órától 6,5—8 órára lehet csökkenteni.

A kenyér készítés ismertetett módszerét jóváhagyta a Szovjetunió Honvédelmi Minisztériuma élelmezési csoportfőnökségének technikai bi-

zottsága és alkalmazását engedélyezte a Szovjetunió Egészségügyi Minisztériuma.

Az ismertetésből észrevehető, hogy a fenti módszer alkalmazása esetén a kenyér készítéshez nem használunk koptató rozslisztet.

A gyorsított módszerrel készülő kenyér minőségének javítása érdekében célszerű az erjesztési reakciót meggyorsító preparátumot alkalmazni. Az erjesztő preparátumot speciális penészgombák tenyésztése és feldolgozása során nyerik és por, illetve tablettá formájában hozzák forgalomba. A liszt-masszához, annak 0,002—0,007%-ában történő hozzáadása jelentősen javítja a kenyér ízét és arómáját. A kenyérbél elasztikusabbá, likacsosabbá válik tőle és lasabban szárad meg.

A kenyér készítés gyorsított módszerét csak az új körletbe áttelepülés utáni első 3—4 kisütéskor célszerű alkalmazni, amíg nem teremtettük meg a hagyományos tészta készítés feltételeit.

Úgy gondoljuk, hogy a kenyérsütés gyorsított módszerét — kémiai fellazítók alkalmazásával — alkalmazni fogják a tábori sütődéknél és ez elősegíti azok termelékenységének fokozását, különösen a téli időszakban.

A tészta készítés receptúrája és technológiai folyamata

Nyersanyagok és a technológiai folyamat	Mértékegység	Kenyér koptató (kenyér) búzalisztből		Kenyér I. osztályú búzalisztből	
		kálium- hidrogén- tartaráttal	citromsavval	kálium- hidrogén- tartaráttal	citromsavval
Liszt	kg	100	100	100	100
Só	kg	1,5	1,5	1,5	1,3
Nátrium-hidrokarbonát (étkezési szóda)	kg	1,2	1,5	1,2	1,2
Kálium-hidrogén-tartarát	kg	2,7	—	2,7	—
Kristályos citromsav	kg	0,2	1,25	0,3	
Víz (hideg)	l	110	110	100	100
A tészta hőmérséklete dagasztás után maximum	°C	25	25	25	25