

Téma : **DRUHY PEČIVA A VÝROBA PŠENIČNÉHO PEČIVA**

1. Bežné

- môžu sa konzumovať samostatne
- **vodové** - voda, múka, soľ, droždie - rožky, sendviče
- **mliečne** - múka, sušené mlieko, soľ, droždie - žemle, pletenky
- **tukové** - múka, soľ, voda, droždie, tuk **do 10%** - cesto na pizzu
- **ostatné** - líšia sa od predošlých, pretože pridaním určitej suroviny sa výrazne líšia vzhľadom i chuťou - sójové a grahamové rožky

2. Jemné

- **kysnuté** - múka, droždie, soľ, margarín, cukor - vianočky, bábovky
- **lístkové - plúndrové** - môže sa pridávať aj droždie, vtedy pred pečením ešte kysne v kysniarni, cesto sa potiera vajcom, nezaparuje sa. Pri pečení zväčší svoj objem **2 - 5 krát**.

3. Špeciálne

- šišky - podobné kysnutému jemnému pečivu
- pečú sa vo fritovacom tuku al. oleji, pri teplote **18° C**
- ak sú správne upečené v strede je biely al. žltý pásik
- parné buchty a knedle - po naparení v parnej komore sa vychladia a balia

4. Trvanlivé pečivo

- **strúhanka** - proces sušenia a mletia vodového pečiva
- po vychladení sa melie na požadovanú granuláciu
- **tyčinky** - do cesta môžeme pridávať rascu, al. iné prísady
- cesto je hustejšie ako na bežné pečivo
- trvanlivosť je ovplyvnená obsahom tuku - v priemere **30 dní**
- **suchár** - diétny - múka, soľ, droždie, 2% tuku, cukor
- **jemný maslový** - múka, soľ, droždie, 10% tuku, 10% cukru

Výroba chleba a bežného pečiva

https://youtu.be/BJnz5X_rRTw

Výroba pšeničného pečiva

<https://referaty.aktuality.sk/vyroba-psenicneho-peciva/referat-16744>