

CIASTA OBGOTOWYWANE

Ciasta obgotowywane sporządza się z mąki, jaj, niewielkiej ilości tłuszczu, cukru oraz ewentualnie z dodatkiem innych składników, m.in. drożdży. Wyroby z tych ciast po uformowaniu, a przed wypiekiem, krótko obgotowuje się w wodzie. Zabieg ten znacznie zwiększa objętość gotowych wyrobów.

Z ciast obgotowywanych wyrabia się obwarzanki i precle. W zależności od ilości użytego cukru mogą mieć one smak słodki lub wytrawny.

Jeśli dodamy drożdże, przebieg produkcji jest następujący:

- sporządzenie ciasta metodą dwufazową,
- fermentacja (około 30–60 minut),
- formowanie wyrobów,
- fermentacja końcowa,

- obgotowywanie w wodzie o temperaturze około 95°C przez 1–3 minuty, w zależności od wielkości wyrobów,
- wypiekanie.

Mąka użyta do produkcji powinna zawierać około 30–34% glutenu. Jeśli jego zawartość jest niższa, to należy sporządzić mniej rozczynu, a warunki fermentacji dostosować do właściwości mąki. Na ogół skraca się czas trwania tego procesu i nieco obniża temperaturę.

Ciasto po fermentacji powinno mieć sztywną konsystencję i stosunkowo niewielką wilgotność (około 36%). Dzieli się je na kęsy i formuje ręcznie lub mechanicznie. Uformowane wyroby przeznacza się do rozrostu końcowego, a następnie obgotowuje.

Do wody przeznaczonej do obgotowywania można dodać cukier lub syrop skrobiowy w ilości około 1,5%. Dzięki temu wyroby będą miały bardziej żółtą barwę.

Przykładowa receptura na prele z ciasta obgotowywanego [2]

A. Surowce

mąka typ 550	700 g
mleko	250 g
drożdże	25 g
sól	20 g
cukier	40 g
olej	40 g
margaryna	40 g
jaja	50 g
cukier do obgotowywania	25 g
posypka (mak, kminek)	25 g
razem	1215 g
straty	215 g
wydajność	1000 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Przygotować surowce.
2. Sporządzić ciasto drożdżowe metodą dwufazową.
3. Pozostawić do fermentacji mniej więcej na 1 godzinę.
4. Ciasto podzielić na kęsy o wadze ok. 30 g.
5. Z kęsów ciasta uformować prele.
6. Zostawić do fermentacji końcowej.
7. Zagotować wodę z dodatkiem 25 g cukru.
8. Obgotować uformowane wyroby przez 2–3 minuty, obsuszyć.
9. Ułożyć na blachach, posypać i przeznaczyć do wypieku.

Przykładowa receptura na obwarzanki z ciasta obgotowywanego [2]

A. Surowce

mąka typ 550	800 g
jaja	400 g
cukier puder	40 g
masło / margaryna	60 g
razem	1300 g
straty	300 g
wydajność	1000 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Mąkę przesiać.
2. Jaja zdezynfekować, wybić, wymieszać z cukrem.
3. Dodać tłuszcz, mąkę i zagnieść ciasto.
4. Zbić wałkiem (jak ciasto zbijane).
5. Podzielić na kęsy, uformować obwarzanki.
6. Obgotować uformowane wyroby przez 2–3 minuty, obsuszyć.
7. Ułożyć na blachach, przeznaczyć do wypieku.

Odpowiedz na pytania i wykonaj polecenia

1. Jakie ciasta można obgotowywać?
2. Na czym polega obgotowywanie ciasta i jaki jest jego wpływ na jakość gotowych wyrobów?
3. Jakie wyroby wytwarza się z ciasta obgotowywanego?
4. Podaj przykład przygotowywania wyrobów z ciasta obgotowywanego.

WYROBY Z CIAST OBGOTOWYWANYCH

Ćwiczenie

Przypomnij zasady i sposób produkcji ciasta obgotowywanego.

Wykonanie

1. Przypomnij, jakie rodzaje ciast można obgotowywać.
2. Omów kolejne etapy procesu obgotowywania ciasta i jego wpływ na strukturę wyrobów.
3. Narysuj schemat technologiczny produkcji ciasta obgotowywanego.

Do tej grupy należą obwarzanki, precle, paluszki i świderki. Receptury na ciasto mogą być różne. Można je wytwarzać z dodatkiem drożdży (metodą dwufazową), chemicznych środków spulchniających lub napowietrzonej masy jajowo-cukrowej (przez połączenie od razu wszystkich składników).

Tradycyjne **obwarzanki krakowskie** wytwarza się z ciasta drożdżowego, sporządzonego metodą dwufazową. Formuje się je, splatając dwa waleczki z ciasta, następnie łącząc końce warkocza i nadając im kształt koła.

Świderki formuje się, splatając po dwa waleczki ciasta, a następnie – tak jak paluszki – tnąc na proste odcinki.

Inne obwarzanki wytwarza się z ciasta zbijanego lub z dodatkiem chemicznych środków spulchniających i formuje z jednego waleczka ciasta w kształcie pierścienia. Są one mniejsze od obwarzanków krakowskich.

Precle produkuje się z ciasta z dodatkiem chemicznych środków spulchniających, zbijanego lub spulchnionego pianą białkową. Formuje się je, zwijając waleczek ciasta w „ósemkę”. Mogą mieć różną wielkość. Najczęściej produkuje się precle „sztukowe” lub drobne precelki sprzedawane na wagę.

Paluszki formuje się z grubszych, pojedynczych wałeczków ciasta, ciętych na proste odcinki.

Produkcja wyrobów z ciast obgotowywanych składa się z następujących czynności:

- wytwarzanie ciasta,
- formowanie precli lub obwarzanków,
- obgotowywanie,
- odsączanie,
- układanie na blachach,
- posypywanie,
- pieczenie.

Po uformowaniu precle i obwarzanki obgotowuje się w wodzie z dodatkiem syropu glukozowego lub cukru (1–1,5%) przez 1–3 minuty, w zależności od wielkości wyrobów i rodzaju ciasta, z jakiego są wykonane. W tym czasie wyroby znacznie zwiększają swoją objętość.

Po odsączeniu i ułożeniu na natłuszczonych blachach lub trzonie pieca przełotowego niektóre wyroby smaruje się masą jajową, inne natomiast bez smarowania posypuje się makiem, sezamem, kminkiem, grubą solą, grubym cukrem kryształem lub cukrem perłkowym.

Przykładowa receptura na obwarzanki lub świderki z ciasta obgotowywanego [2]

A. Surowce

mąka typ 550	700 g
mleko	250 g
drożdże	25 g
sól	20 g
cukier	40 g
olej	40 g
margaryna	40 g
jaja	50 g
cukier do obgotowania	25 g
posypka (mak, kminek)	25 g
razem	1215 g
wydajność	1000 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Przygotować surowce.
2. Sporządzić ciasto drożdżowe metodą dwufazową.
3. Pozostawić do fermentacji mniej więcej na 1 godzinę.
4. Ciasto podzielić na kęsy o wadze ok. 60 g.
5. Każdy kęs podzielić na dwie części.
6. Uformować z nich wałeczki długości ok. 40 cm.
7. Splatać po dwa.
8. Formować obwarzanki lub świderki.
9. Zostawić do fermentacji końcowej.
10. Zagotować 2,5 l wody z 25 g cukru.
11. Obgotować uformowane wyroby przez 2–3 minuty w temperaturze 90°C, obsuszyć.
12. Ułożyć na natłuszczonych blachach, posypać makiem, sezamem lub kminkiem.
13. Upiec w temperaturze 200°C.

Przykładowa receptura na obwarzanki z ciasta obgotowywanego [2]

A. Surowce

mąka typ 550	800 g
jaja	400 g
cukier puder	40 g
masło / margaryna	60 g
białka jaj	90 g
gruba sól	15 g

razem	1405 g
wydajność	1000 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Mąkę przesiać.
2. Jaja zdezynfekować, wybić, wymieszać z cukrem pudrem (40 g).
3. Dodać tłuszcz, mąkę i zagnieść ciasto.
4. Zbić wałkiem (jak ciasto zbijane).
5. Podzielić na kęsy, uformować obwarzanki o średnicy ok. 2 cm.
6. Obgotować uformowane wyroby przez 2–3 minuty, obsuszyć.
7. Ułożyć na blachach, upiec w temperaturze 170°C.
8. Wypieczone posmarować na gorąco rozbitym białkiem wymieszanym z cukrem pudrem i solą.

Przykładowa receptura na precelki z ciasta obgotowywanego [2]

A. Surowce

mąka typ 550	550 g
śmietana	280 g
jaja	180 g
cukier kryształ	55 g
mak	60 g
jaja do smarowania	50 g

razem	1175 g
wydajność	1000 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Mąkę przesiać.
2. Jaja zdezynfekować, wybić, oddzielić żółtka od białek.
3. Żółtka utrzeć z cukrem.
4. Białka ubić na pianę.
5. Połączyć masę żółtkową, pianę i śmietanę.
6. Dodać mąkę i zagnieść ciasto.
7. Podzielić na kęsy, formować wałki długości ok. 12–13 cm i średnicy 1 cm.
8. Zwinąć w osemki.
9. Obgotować uformowane wyroby przez 2–3 minuty, obsuszyć.
10. Ułożyć na blachach, posmarować masą jajową.
11. Upiec w temperaturze 190°C.

Ćwiczenie

Wykonaj precelki lub obwarzanki.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.
Surowce w ilościach według jednej z receptur podanych powyżej.

Sprzęt: naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, waga, miski, łyżka, mikser, garnek, łyżka cedzakowa, blacha, papier do pieczenia.

Wykonanie

1. Odważ surowce według receptury wybranej z podanych powyżej.
2. Przygotuj surowce na ciasto (przesiej mąkę, zdezynfekuj jaja).
3. Blachy wyłóż papierem do pieczenia.
4. Przygotuj wodę z cukrem do obgotowywania.
5. Sporządź precelki lub obwarzanki według wybranej receptury.