

Typy mąki

Typ mąki określany jest na podstawie zawartości substancji mineralnych. Np. typ 450 określa zawartość 0,45%, typ 750 zawartość 0,75%, a typ 2000 zawartość 2,00%. Popularnie zawartość substancji mineralnych w mące nazywana jest „zawartością popiołu” lub „popiołem”. Wynika to z metody jej określania. Bada się próbkę po spopieleniu w temperaturze 950°C w ciągu godziny. Substancje organiczne zostaną spalone, a pozostałością są substancje mineralne, tworzące popiół. Typ mąki to pozostałość popiołu w procentach, pomnożona przez 1000.

Zgodnie z Polską Normą mąkę dzielimy na następujące typy:

Typy mąki pszennej według PN-A-74022:2003:

- typ 450: tortowa, „pięćsetka” – zawartość popiołu do 0,50%
- typ 550: luksusowa – zawartość popiołu od 0,51% do 0,58%
- typ 650 – zawartość popiołu od 0,59% do 0,69%
- typ 750: chlebowa – zawartość popiołu od 0,70% do 0,78%
- typ 1050 – zawartość popiołu od 0,79% do 1,20%
- typ 1400: sitkowa – zawartość popiołu od 1,21% do 1,60%
- typ 1850: graham – zawartość popiołu od 1,61% do 2,00%
- typ 2000: razowa, śruta chlebowa – zawartość popiołu nie więcej niż 2,00%

Typy mąki żytniej według PN-A-74032:2002

- typ 500 – zawartość popiołu do 0,58%
- typ 720 – zawartość popiołu od 0,59% do 0,78%
- typ 1150 – zawartość popiołu od 0,79% do 1,31%
- typ 1400 – zawartość popiołu od 1,31% do 1,60%
- typ 2000 – zawartość popiołu nie więcej niż 2,00%

Zakwas żytni

Składniki

mąka żytnia ekologiczna lub z pewnego źródła – 300 g, ciepła woda (około 30°C), niechlorowana – 300 ml, naczynie (najlepiej kamionkowe, ale może być szklane), ściereczka lniana lub bawełniana, drewniana łycha do mieszania i... czas.

Dzień 1

Weź naczynie, wlej 100 ml czystej, ciepłej wody (najlepiej źródlanej lub przegotowanej) i wsyp 100 g mąki żytniej. Wymieszaj drewnianą łyżką, zakryj ściereczką i postaw w ciemnym i ciepłym miejscu. Zakwas powinien mieć konsystencję dobrej, gęstej śmietany.



Dzień 2, 3, 4, 5

Dolej 50 ml ciepłej wody i dodaj 50 g mąki żytniej. Zamieszaj, przykryj, odstaw. Powtarzaj te czynności przez 4 dni. Trzeciego dnia zakwas powinien zacząć bąbelkować i pachnieć. 5 dnia możesz część zakwasu odlać do słoika, przykryć go zakrętką z dziurkami (powietrze musi dochodzić) i wstawić do lodówki. Z drugiej połowy możesz już upiec chleb!

Zakwas pszenno-żytniowy lub orkiszowy

Mąka pszenno-żytnia czy orkiszowa trudniej poddają się fermentacji niż mąka żytnia. Mąki razowe zafermentują nieco szybciej. Zakwasów pszenno-żytniowych używamy przede wszystkim do zrobienia ciasta na bułki, bagietki, pizzę itp. Jest łagodniejszy, nieco mniej kwaśny niż zakwas