

Konkurs produkcji cukierniczej i piekarstwa - 20.03.2019r.

W dniu 20.03.2019r. uczniowie Szkoły Branżowej i Gimnazjum mogli zapoznać się z historią powstania chleba, pracą rolnika, młynarza i piekarza. Poznali również składniki potrzebne do wypieku chleba i etapy jego sporządzania.

Z pomocą Pani Moniki i Pani Edyty uczniowie wyrabiali ciasto, formowali chlebki i wypiekali je w piecu. W czasie wypieku chleba uczniowie mogli wykazać się swoją wiedzą i umiejętnościami wypełniając test dotyczący produkcji cukierniczej. W konkursie wzięło udział 9 uczniów z klasy II BSIS, 4 uczniów z klasy III ZSZ i 1 uczennica z klasy III GU. Ostatecznie:

- I miejsce zajęli Paulina i Jarek - uczniowie klasy III ZSZ,
- II miejsce zajęła Agata - uczennica klasy III ZSZ,
- III miejsce zajął Krystian - uczeń klasy II BSIS.

Podsumowaniem zajęć było smakowanie wczesnej przygotowanych bochenków chleba. Wszyscy zgodnie stwierdzili że chlebek jest pyszny.

Dla wszystkich zainteresowanych zamieszczamy przepis. Składniki na 1 chlebek:

- 450 g mąki pszennej,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 300 ml lekko ciepłej wody,
- 1/2 łyżeczki cukru,
- 25 g świeżych drożdży.

Wykonanie:

1. Do większej miski przesiewamy mąkę i dodajemy sól. Składniki mieszamy.
2. W innym naczyniu (może to być mały garnek) łączymy ze sobą wodę, cukier i drożdże. Mieszamy do rozpuszczenia się drożdży i cukru.
3. Wszystkie składniki mieszamy, następnie formujemy lekko spłaszczoną kulkę i odstawiamy do wyrośnięcia tak, aby ciasto mniej więcej podwoiło swoją objętość.
4. Wyrośnięte ciasto wyrabiamy ponownie i umieszczamy na ściereczce w misce.
5. Rozgrzewamy piekarnik do 250 st. C i wkładamy do niego naczynie żaroodporne wraz z pokrywą.
6. W tym czasie ciasto ponownie rośnie tak ok. 15-20 min. Nie można dopuścić do przerośnięcia ciasta, bo po przełożeniu do naczynia opadnie i już nie wyrośnie.
7. Po nagrzeniu piekarnika wyjmujemy naczynie i wkładamy do niego wraz ze ściereczką wyrośnięte ciasto. Następnie delikatnie wywracamy do góry nogami ściereczkę z ciastem tak, aby już bez ściereczki pozostało w naczyniu.
8. Ciasto można posmarować białkiem. Jak się tego nie robi to ładnie popęka.
9. Pieczemy chlebek 30 min pod przykryciem.

POWODZENIA I SMACZNEGO!