



Centar "Zaštiti me"
Banja Luka

RADNI LIST

GRUPA br. 1.

Zadatak: Odrediti karakteristike tijesta i gotovih proizvoda nastalih nedovoljnom fermentacijom?

Koja zapažanja uočavaš na tijestu nedovoljne fermentacije u odnosu na tijesto pune fermentacije?
Na osnovu elastičnosti _____

Po spoljnom izgledu _____

Koja zapažanja uočavaš na gotovom proizvodu nedovoljne fermentacije u odnosu na gotov proizvod pune fermentacije?

Spoljni izgled _____

Sredina hljeba (poroznost) _____



RADNI LIST

GRUPA br. 2.

Zadatak: Odrediti karakteristike tijesta i gotovih proizvoda nastalih predugom fermentacijom?

Koja zapažanja uočavaš na tijestu preduge fermentacije u odnosu na tijesto pune fermentacije?
Na osnovu elastičnosti_____

Po spoljnom izgledu_____

Koja zapažanja uočavaš na gotovom proizvodu preduge fermentacije u odnosu na gotov proizvod pune fermentacije?

Spoljni izgled_____

Sredina hljeba (poroznost)_____



RADNI LIST

GRUPA br. 1.

Zadatak: Odrediti karakteristike tijesta i gotovih proizvoda nastalih predugom fermentacijom?

Koja zapažanja uočavaš na tijestu preduge fermentacije u odnosu na tijesto nedovoljne fermentacije?

Na osnovu elastičnosti _____

Po spoljnom izgledu _____

Koja zapažanja uočavaš na gotovom proizvodu nedovoljne fermentacije u odnosu na gotov proizvod preduge fermentacije?

Spoljni izgled _____

Sredina hljeba (poroznost) _____



RADNI LIST

GRUPA br. 2.

Zadatak: Odrediti karakteristike tijesta i gotovih proizvoda nastalih nedovoljnom fermentacijom?

Koja zapažanja uočavaš na tijestu nedovoljne fermentacije u odnosu na tijesto preduge fermentacije?

Na osnovu elastičnosti _____

Po spoljnom izgledu _____

Koja zapažanja uočavaš na gotovom proizvodu nedovoljne fermentacije u odnosu na gotov proizvod preduge fermentacije?

Spoljni izgled _____

Sredina hljeba (poroznost) _____

Nastavni list za učenike.

ODREĐIVANJE KRAJA ZAVRŠNE FERMENTACIJE I NJIHOV UTICAJ NA KVALITET GOTOVIH PROIZVODA

Kraj završne fermentacije određujemo organoleptičkom metodom:

- na osnovu elastičnosti tijesta (dodirom)
- po spoljnom izgledu

Puna završna fermentacija

- Pruža slab otpor pri dodiru i nastala šupljina se lagano popunjava.
- Tijesto je maksimalno naraslo (fermentiralo) i ima pravilan ovalni oblik.
- Proizvodi imaju pravilan ovalni oblik, bez pukotina na površini hljeba.
- Boja kore je zlatno žuta .
- Poroznost (šupljikavost) sredine hljeba- pore nisu suviše krupne ali ni suviše sitne.
- Pore su okrugle, tankih zidova i pravilno raspoređene ()

Nedovoljna fermentacija

- Pruža otpor pri dodiru i brzo ispunjava nastalu šupljinu.
- Tijesto je malog volumena

Za ovakvo tijesto se preporučuje hladnija peć.

Greške koje se mogu uočiti na gotovom proizvodu su:

- Hljev je male zapremine (volumena) sa ispucalom korom iz kojih viri sredina hljeba.
- Tamne boje kore.
- Na presjeku hljev je okruglog oblika.
- Guste i zbijene sredine, pore (šupljike) u sredini hljeba su izdužene naviše ().

Za ovakvo tijesto se preporučuje hladnija peć.

Preduga fermentacija

- Ne pruža otpor pri dodiru i nastalo udubljenje ostaje
- Dolazi do rasplinjavanja tijesta.

Za ovakvo tijesto se preporučuje peć sa nešto višom temperaturom, sa manjom količinom pare.

Greške koje se mogu uočiti na gotovom proizvodu su:

- Pljosnat oblik hljeba.
- Blijede boje kore .
- Pore su vodoravno položene u smjeru poda peći () .