

4 maja – Dzień Piekarza

4 maja obchodzą swoje święto piekarze. To dzięki nim każdego dnia od wczesnych godzin porannych możemy zjadać się pysznymi bułeczkami czy chrupiącym chlebem. Tego dnia szczególnie warto uzmysłowić sobie, że kiedy my smacznie śpimy, oni wypiekają nasze przysmaki.

Dzień Piekarza to okazja do przedstawienia ich ciekawej pracy. A rusza ona około szóstej po południu. Pekarze mieszają wówczas ciasto na chleb, pobierają składniki zgodnie z recepturą, kalibrują różne parametry, takie jak temperatura wody, mąki, powietrza w piekarni. Każde bowiem odchylenie nawet jednego z elementów może stanowić o jakości chleba. Zapewnienie stałej, wysokiej jakości wypieków, której oczekują klienci wymaga więc niezwykłego wyczucia i dbałości o szczegóły.

Od piekarza ciastowego do piekarza stołowego

W trakcie mieszania jednego ciasta, tzw. piekarz ciastowy przygotowuje składniki na kolejne, równolegle nadzorując ciasto w miesiarce. Sprawdza strukturę ciasta i kontroluje jego temperaturę. Jeśli widzi nieprawidłowość, to w zależności od potrzeby wydłuża mieszanie, modyfikuje temperaturę dla kolejnych ciast lub delikatnie koryguje recepturę, w szczególności w zakresie ilości wody.

Po przygotowaniu ciasto jest odstawiane, aby mogło odpocząć. W zależności od rodzaju ciasta, czas ten może wynosić nawet 24 godziny. Gdy ciasto jest już ostatecznie gotowe do obróbki, piekarz ciastowy przekazuje je do piekarzy stołowych w celu podzielenia i przygotowania pod konkretne typy pieczywa.

Nocna praca – poranny chleb

W nocy, pomiędzy przygotowywaniem ciasta na różne rodzaje pieczywa, piekarz ciastowy kontroluje jak zachowuje się ono podczas obróbki, garowania i wypieku. Jeśli stwierdza, że coś przebiega nieprawidłowo, to koryguje parametry dla kolejnych ciast lub ewentualnie zleca modyfikację procesów piekarzom stołowym i piecowym, np. czasu, temperatury garowania lub wypieku czy wielkości naważki, czyli porcji ciasta gotowego do wypieczenia.

Praca piekarzy kończy się około pierwszej w nocy po wyczyszczeniu urządzeń i stanowiska pracy. Wypieczony chleb trafia na spedycję pomiędzy trzecią a czwartą rano, by już od szóstej rano klienci mogli go kupić w sklepach.

oprac.: Jerzy Górko

red.: Paulina Dulewicz

fot.: UMWP

