

CENTRUM SMAKU CHLEBA



Tajemnice
zakwasu

01	Tajemnice zakwasu	3
02	Ponad 5 000 lat historii zakwasu	7
03	Misja: zakwas	21
04	Biblioteka Zakwasów	39
05	Zachować bioróżnorodność zakwasu	53
06	Zakwas przyszłości	65
07	Pieczenie, próbowanie i rozmowy o zakwasie ..	81
08	Gildia O-tentic	99
09	Piękne miejsce dla pięknego chleba	112

02



Tajemnice zakwasu

Zakwas towarzyszy nam od tysięcy lat, a chleb na zakwasie jest jednym z najstarszych tradycyjnych wyrobów powstałych w wyniku procesu fermentacji, wytwarzanych i spożywanych przez ludzi. Zakwas, będący mieszaniną jedynie mąki i wody, po kilku godzinach od momentu ich połączenia, wytwarza tajemnicze bąbelki. Przez wiele wieków ludzie nie do końca rozumieli, jakie w nim procesy zachodziły. Zdawali sobie sprawę, że chleb na zakwasie był bardziej sprężysty i lekkostrawny niż wyroby bez zakwasu. W ten sposób narodziła się tradycja wypiekania chleba na zakwasie.

W ubiegłym stuleciu zakwas kultura prowadzenia zakwasów niemalże znikła ze względu na wydajność, jaką zapewniały drożdże piekarskie, których użycie pozwalało na masową produkcję chleba w bardzo krótkim czasie, zaspokajając zapotrzebowania na chleb szybko rosnącej światowej populacji. Pasteur nigdy by nie zgadł, jak ogromne znaczenie dla całej planety będzie miało jego odkrycie. Zakwas jednak wraca i zostaje z nami. Współczesny konsument odkrywa na nowo korzyści, jakie posiada zakwas w porównaniu do drożdży piekarskich, czyli naturalność, właściwości organoleptyczne, trwałość i lekkostrawność, by wymienić tylko niektóre z nich. Duńska futurolog Anne Marie Dahl zapytana o opinię na temat przyszłości chleba, odpowiedziała jasno: Przyszłość chleba leży w jego przeszłości. W chlebie zawarta jest ogromna część historii, którą musimy zachować, zrozumieć i ponownie podzielić się nią z resztą społeczeństwa.

Historia wytwarzania chleba musi ujrzeć światło dzienne, ponieważ tylko w ten sposób, jako konsumenci, zrozumiemy chleb i docenimy jego jakość. Czerpanie inspiracji z przeszłości chleba bynajmniej nie oznacza życia przeszłością. Zakwas nie musi już być wielką zagadką, jaką stanowił przez tysiące lat dla naszych przodków. Współczesna technologia pozwala nam zrozumieć, jakie procesy zachodzą w zakwasie i w jaki sposób je kontrolować. Im więcej badań zostanie przeprowadzonych na ten temat, tym lepiej rozumiemy, jak złożona może być tak prosta rzecz, jak mieszanina wody i mąki.

Prawdopodobnie nigdy nie zrozumiemy w pełni wszystkich tajemnic zakwasu, ale z obecną wiedzą możemy lepiej niż kiedykolwiek kontrolować proces fermentacji, który zapewnia pożądaną jakość.

Niniejsza książka zawiera przegląd wyników badań poświęconych zakwasom oraz prezentuje misję funkcjonowania Centrum Smaku Chleba w Belgii. Od wielu lat Puratos inwestuje w badania zakwasu, by odkryć jego tajemnicę, ukazać na nowo jego historię, edukować piekarzy i konsumentów na temat zalet zakwasu i przechowywać go „pod kontrolą”. Jest to niekończąca się podróż, a jej jedynym celem jest pomoc piekarzom, tak by mogli piec zdrowszy i smaczniejszy chleb dla całego świata.

Stefan Cappelle

Business Unit Director

Sourdoughs & Grains – Puratos





Ucz się
swojej historii,
ale nie żyj nią.

Steve Maraboli

02



Ponad 5,000 lat historii zakwasu

Woda i mąka. To wszystko, czego potrzeba, by powstał zakwas. Prostota tego prawdopodobnie wyjaśnia, dlaczego jest on z nami już od ponad 5 000 lat. Od starożytnego Egiptu aż po współczesną Europę, fermentowane ciasto chlebowe stanowi nieodłączną część życia codziennego ludzi na całym świecie. W krajach hiszpańskojęzycznych masa madre (pierwotny zakwas) był tradycyjnie przekazywany jako prezent ślubny z matki na córkę, by ta mogła wykarmić nowe pokolenie. Zaczyn jednak musiał być na nowo aktywowany, co było długotrwałe i żmudne dla piekarzy.

Było tak do roku 1857, kiedy Louis Pasteur przeszedł do historii dzięki odkryciu metody produkowania drożdży na skalę przemysłową. To przełomowe odkrycie miało przyczynić się do łatwiejszej kontroli procesu fermentacji i prowadzić do boomu w produkcji chleba. Drożdże piekarskie stały się nowym, cudownym składnikiem i wydawało się, że 5 000 lat tradycji zakwasu zatraciło się w mrokach historii. Ale La Maison du Levain (Dom Zakwasu), który stanowi część Centrum Smaku Chleba, daje świadectwo, że było wręcz odwrotnie. La Maison du Levain to nie muzeum, ale miejsce spotkań i skarbnica wiedzy. Tutaj zwiedzający mogą poznać przeszłość, teraźniejszość i przyszłość zakwasu w przystępnej formie. To pokazuje, że nawet dziś wizje przyszłości mogą być oparte i rozwijane w oparciu o wiele tysięcy lat tradycji. Wizje, w których zakwas gra czynną i główną rolę.

Maison du Levain





W muzeum
poznasz bogatą
tradycję zakwasu
i odkryjesz, jak
przyszłość
spotyka się tu
z przeszłością.





Maison
du Pain

Grand pain de campagne
à grains entiers
à base de blé dur

Grand pain de campagne
à grains entiers
à base de blé dur

William Rubel

Historyk
i miłośnik
zakwasu



William Rubel przez całe swoje życie pisał książki. A przez ostatnie 20 lat ich tematem był chleb. Mówiąc krótko, jest on w tej dziedzinie autorytetem, którego nic nie mogło już zaskoczyć. Może z wyjątkiem chwili, gdy z szeroko otwartymi oczami wkroczył do Biblioteki Zakwasów.

William Rubel jest człowiekiem światowym. Nie stroni od rozmów na żadne tematy i nie tylko pisze książki. Rubel sięga głębiej, systematycznie przemierza świat w poszukiwaniu faktów i historii, które mają znaczenie. Nie onieśmielają go wikipedyczne hasła, wręcz często wskazuje on, o czym jeszcze należy napisać całe

tomy encyklopedii. Opublikował książkę *Bread, A Global History* [Chleb. Historia powszechna – przyp. tłum.] w 2012 roku, ale planuje już jej bardziej szczegółową kontynuację. „Po 20 latach przychodzi czas, by uzupełnić książkę” – śmieje się. I dodaje w nieco filozoficznym tonie, że to niekończąca się historia.

William Rubel jest zatem osobą, którą można zapytać, gdzie i kiedy narodził się chleb. W Mezopotamii, dorzeczu Tygrysu i Eufratu – czyli na terenie Żyznego Półksiężycy? Nasza sugestia natychmiast spotyka się z oporem. „Nie lubię tego określenia. Żyzny Półksiężyc to nazwa spopularyzowana przez amerykańskiego archeologa i egiptologa Jamesa Henry’ego Breasteda. Nie tyle mówił on o narodzinach rolnictwa, co o zmaganiach lokalnych ludów.” Z punktu widzenia białego człowieka, podpowiada Rubel. „I jego cywilizacji”, dodaje szybko. Gdy mówimy o cywilizacji, mamy na myśli „naszą cywilizację”, nieprawda? „Jak ją więc zdefiniować? Czy mamy na myśli zaawansowaną kulturę z centralnym rządem? Jeśli myślimy o Mezopotamii czy Egipcie – czy też Grecji w podobnym kontekście, to tak.” W tym momencie dodaje, że dla tych kultur chleb był już produktem istniejącym od wielu tysięcy lat, co daje do myślenia.

Jak stary naprawdę jest chleb?

„Chleb istniał już w paleolicie” – mówi Rubel i dodaje, że chodzi mu o koniec epoki kamiennej [okres paleolitu trwał kilka milionów lat – przyp. red.]. „W Jordanie naukowcy znaleźli chleb, który miał 14 400 lat. Miał on formę bochenka, który został zbadany, wiemy zatem, jakie ziarna zostały w nim użyte. Poza tym, chleb był tylko jednym z wielu dostępnych

rodzajów żywności. Wybór był naprawdę imponujący. Ludzie nie musieli się obawiać nieudanych plonów, zawsze było co jeść.”

Okres ten zbiega się z końcem epoki lodowcowej, kiedy to klimat zaczął się powoli stabilizować i zaczął się trwający do dziś holocen. „Zbiega się to dokładnie z neolitem w zachodniej Azji i wiemy, że w tym czasie dostępne były wszystkie składniki potrzebne do produkcji chleba.”

Rubel wyjaśnia też, że właśnie w tym okresie zaczęła się zmiana trybu życia z koczowniczego do osiadłego. „Ludzie zdali sobie szybko sprawę, że mogą zostać w jednym miejscu i uprawiać tam ziemię. Potem pojawił się pomysł, że nie każdy musi być rolnikiem, że można też zbierać plony i składować je dla innych. Ziarna są takim produktem, które można zbierać i przechowywać w dużych ilościach.”

Nie bez powodu Rubel wspomina o mieście Uruk, położonym w południowej Mezopotamii, na południe od dzisiejszego Bagdadu. Znane jako najstarsze miasto, jest ono często utożsamiane z pierwszą cywilizacją. „Podstawą życia w mieście Uruk był chleb. Stamtąd ziarno było wysyłane dalej. Nie będę jednak wdawał się w szczegóły dotyczące rodzajów ziarna, jakie już wtedy używano” – kończy ze śmiechem.

Co zatem wiemy o zakwasie?

Trudno odpowiedzieć na to pytanie i Rubel wyjaśnia dlaczego. „Chleb był bardzo popularny, dlatego nikt o nim nie pisał. Stradivarius też nie rozpisывał się, jak robił skrzypce, po prostu przekazywał dalej wiedzę. Tak samo wiedza o produkcji chleba nie była nigdzie dokumentowana.”

Ta sama historia prawdopodobnie spotkała chleb na zakwasie. „Pierwsza większa wzmianka o zakwasie pojawia się w książce z 1747 roku. Jej tytuł to *The Art of Cookery Made Plain and Easy* [Prosto i łatwo o sztuce kuchennej – przyp. tłum.], a autorką była Hannah Glasse. W książce pisze ona, że dostała gotowy przepis na chleb” – wyjaśnia Rubel. Czyli było to na długo zanim francuski chemik Louis Pasteur rozwikłał zagadkę zakwasu? „Oczywiście” – śmieje się Rubel i sięga po kolejną książkę *The English Housewife* [Angielska pani domu – przyp. tłum.] autorstwa Gervase’a Markhama, opublikowaną w Londynie w 1615 roku. W książce tej znajdziemy długą rozprawę na temat pieczenia i warzenia piwa, czyli dwóch dziedzin związanych z fermentacją. Rubel wie też, że chleb przygotowywano wtedy również dla koni. „Biedacy jedli chleb dla koni. Mówiono, że ten chleb ma kwaśny smak” – dodaje z rozmysłem i lekko się otrząsa.

Dlaczego zakwas wrócił do mody?

Rubel: „Współcześnie chleb jest jedną z niewielu rzeczy, które dosłownie wytwarza się ręcznie. Pieczenie chleba w domu zawsze było zadaniem kobiet. Zagniatanie ciasta – po pół godziny w różnych odstępach czasu – było sposobem na okazanie mężowi miłości. Było też okazją do spotkań towarzyskich. Takiego właśnie autentyzmu szukamy dziś na nowo.”

Gdy Rubel rozgląda się dookoła i widzi różne rodzaje zakwasu w bibliotece, wygląda na szczęśliwego człowieka. „To dla mnie złoty wiek. Wszystko jest zapisane i udokumentowane. To, co tu robicie, jest fantastyczne. Niestety bardzo niewielu ludzi rozwija swoje pomysły. Na pewno nie w taki sposób, jak wy tutaj.”

Po rozmowie, nasz amerykański gość idzie na wycieczkę z Karlem De Smedtem, bibliotekarzem. Jeszcze bardziej pała entuzjazmem i chce zaangażować się w projekt. „Zróbmy coś z fermentowanego mleka” – mówi niezobowiązująco, acz szczerze. De Smedt puszcza do niego oko i mówi: „Chleba, Williamie, chleba!” Komedia.

Historia chleba
sięga paleolitu, na
długo przed „naszą”
cywilizacją.

Chleb Altamura



Składniki

	%	g
Całkowita waga mąki	100	1000
O-tentic Tutto Pugliese	100	1000
Woda +/-	85	850
Waga ciasta ogółem		1850
Masa ciasta po zmieszaniu /1 porcja/ w g		1100

Receptura

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Mikser z hakiem do miesienia	3 min. wolno +/- 6 min. szybko. Dodawaj stopniowo wodę.
Temperatura ciasta	27°C
Fermentacja ciasta	30 min. +30 min. + 30 min. Wyrób ciasto między etapami.
Waga	1100 g + do wyrobienia
Fermentacja	45 min.

PRZYGOTOWANIE CHLEBA

Formowanie	Rozwałkuj kęs ciasta i zawiń brzegi do środka. Na środku zrób brzegiem dłoni rowek i złóż ciasto na pół.
Fermentacja końcowa	Brak; umieść ciasto w piekarniku zaraz po zagnieceniu.
Dekorowanie przed pieczeniem	Natnij nożem rowki na górze, by utworzyć wzór na krzyż.
Temperatura pieczenia	240°C
Czas pieczenia na parze	1 godz. Użyj niewielkiej ilości pary i otwórz zawór 15 min. przed końcem pieczenia.

Warto wiedzieć

Dzięki tej recepturze przygotujesz chleb o różnych kształtach i rozmiarach, od okrągłego, przez podłużny, aż do bardziej wymyślnych kształtów. Użyj wyobraźni. Niech pomoże ci duch Altamury. Ale pamiętaj, że typowy bochenek uzyskuje się właśnie dlatego, że chleb nie jest fermentowany bezpośrednio przed pieczeniem. Ten przepis możesz dostosować do swoich potrzeb.





Zachowuj
wspomnienia,
pielęgnuj je;
nie zdołasz
opowiedzieć
rzeczy, które
zapomniesz.

Louisa May Alcott

03



W poszukiwaniu zakwasu

W poszukiwaniu prawdziwego chleba, o którym rzymski poeta Horacy opisał go w 37 r. p.n.e. jako najlepszy chleb świata, udajemy się do Altamury w rejonie Puglia we Włoszech. Wracamy z zakwasem, który jest sekretem wyjątkowego smaku. Następnie odkrywamy, że po dziś dzień cesarz Japonii codziennie jada bułeczki przygotowywane wyłącznie na bazie zakwasu sakadane, przybrane marynowanymi kwiatami wiśni. Dowiadujemy się również, że bazą zakwasu we wsi Kosmas w Grecji jest woda święcona z aromatem bazylii. Kolejną ciekawostką jest, że do zaczynu do wytwarzania meksykańskiego chleba birote tradycyjnie dodaje się piwo i jajka. Albo że pierwszych zdobywców Alaski nazywano „zakwasami”, ponieważ brali ze sobą na północ tylko zaczyn, tak by wytwarzać własny chleb, który pozwalał im przetrwać.

To tylko niektóre historie z ponad 5000 lat historii zakwasu, które udało nam się odkryć, i których mogliśmy doświadczyć. Chcemy się nimi podzielić z Tobą i mamy nadzieję, że będą nadal żywe dla przyszłych pokoleń. Jednak to tylko jeden z powodów, dla których zbudowaliśmy Centrum Smaku Chleba. Analizujemy składy zakwasów z całego świata i katalogujemy je dla potomnych. Robimy to, ponieważ każdy zakwas jest inny, wyjątkowy i związany ze środowiskiem naturalnym, lokalną tradycją i oryginalną recepturą. Strona internetowa The Quest for Sourdough jest unikatową bazą wiedzy, gdzie każdy miłośnik chleba i zakwasu może znaleźć informacje i się nimi wymieniać. Platforma powstała po to, by każdy mógł dzielić się swoją historią, recepturami i doświadczeniami związanymi z zakwasem.

Zrozumieć fermentację

Jedynie pełne zrozumienie procesu fermentacji pozwala odkryć pełen potencjał zakwasu, co wiedzie do tworzenia pysznych, zdrowych chlebów.

Strona internetowa The Quest for Sourdough służy każdemu, kto chciałby zarejestrować swój zakwas, co oznacza, że mapa smaku zakwasów będzie się sukcesywnie powiększać. Pojawiać się na niej nowe państwa i, kto wie, może z czasem odkryjemy, że obecnie dominujące profile smakowe zakwasów będą się zmieniać.

Jeśli chcesz otrzymywać najnowsze informacje i inspiracje z The Quest for Sourdough zapisz się do newslettera na stronie: www.questforsourdough.com/notifications.

Jak to działa?

Na stronie www.questforsourdough.com każdy może zarejestrować swój własny, domowy zakwas. Wielu ludzi już to zrobiło. Internetowa baza zakwasów, jaką budują użytkownicy, jest niezwykła. W kolekcji znajdziemy różnorodne zakwasy, od stuletnich zakwasów do tych powstałych na bazie mielonych ziaren kawy. Spektrum konsystencji zgromadzonych zakwasów pełne – od twardych jak kamień po płynne.

Wielu użytkowników podjęło trud opisania, jaki jest profil smakowy ich zakwasu, oznaczając w skali od 1 do 10 stosując terminy: „fermentowany”, „palony”, „zbożowy”, „owocowy”, „posmak fermentacji mlekowej” i „kwaśny”. Wyniki nie były do końca takie, jakich się spodziewaliśmy.

Czego się dowiedzieliśmy?

W wielu krajach dominującym profilem smakowym chleba jest „fermentowany”, ale są też miejsca, gdzie dominuje profil „zbożowy”, „mlekowy”, „kwaśny” czy „owocowy”. Analizując wyniki, doszliśmy do wniosku, że w rzeczy samej konkretne smaki związane są z konkretnymi regionami. Na przykład w Europie Środkowej, w Danii, Niemczech, Austrii i na Słowacji dominuje smak „zbożowy”.

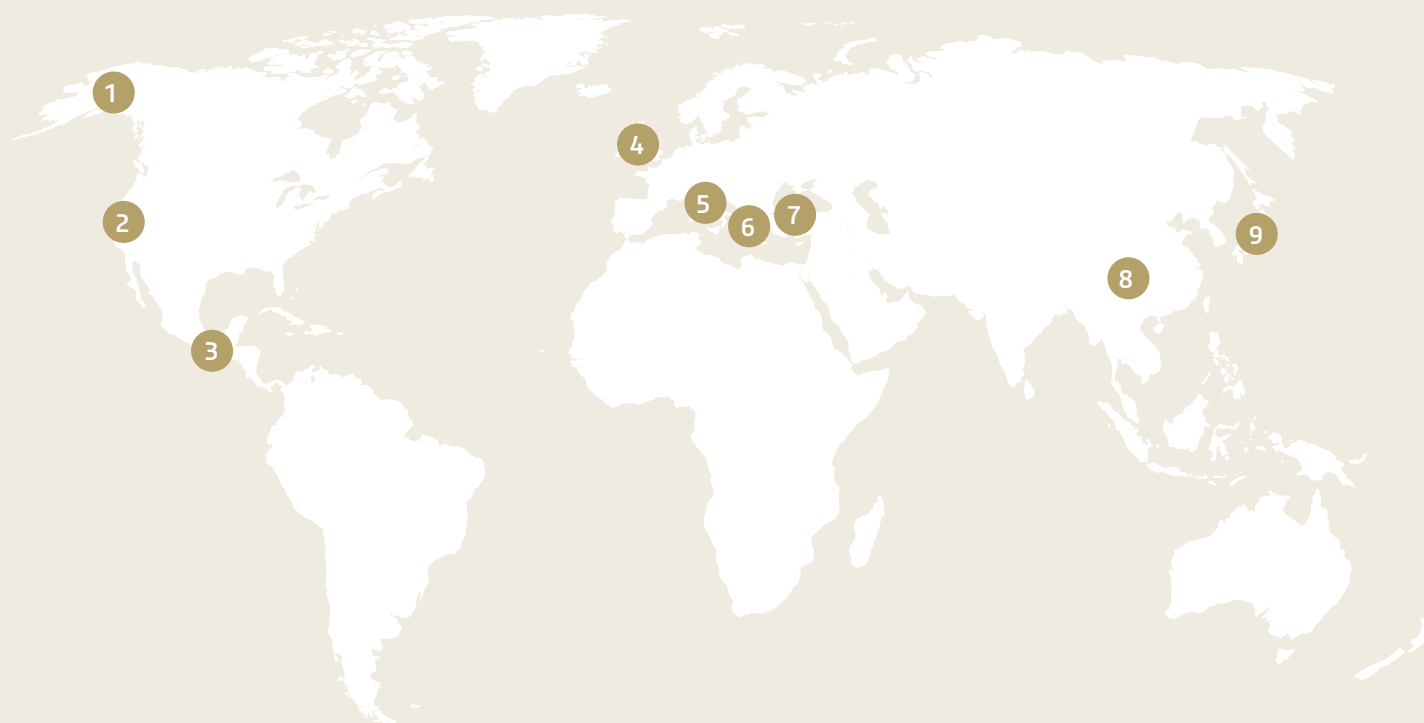
„Dzięki naszej mapie chcemy inspirować świat piekarzy. Przez wiele lat ludzie sądzili, że zakwas może być tylko kwaśny. Teraz możemy im pokazać raz na zawsze, że zakwas może mieć profil smakowy owocowy, a nawet palony.” – Karl De Smedt

I co dalej?

Odkrycie, że różne rodzaje zakwasu są związane z konkretnymi rejonami świata nie będzie zapewne ostatnie. Dzięki przełomowym zmianom w technologii ostatniej dekady możemy odkryć znacznie więcej. Marco Gobbetti, profesor Uniwersytetu Bari i Bolzano i ekspert w dziedzinie zakwasu wyjaśnia:

„Zakwas to tradycyjna metoda zapoczątkowana wieki temu. Ale teraz mamy techniki, które pozwolą nam wyjaśnić sekret fermentacji. Możemy dojrzeć, jakie interakcje zachodzą między mikroorganizmami.”

Obejrzyj filmy z serii „Poszukiwanie zakwasu”



1



Gorączka złota
w Klondike
Alaska

4



Szkoła
zakwasu
Wielka Brytania

7



Tureckie chleby
Turcja

2



Chleb na zakwasie
z San Francisco
USA

5



Altamura
Włochy

8



Bułki na parze
Chiny

3



Birote
Meksyk

6



Greckie chleby
Grecja

9



An pan
Japonia













Mikiko Kimura

CEO
piekarni
Kimuraya



Japońska kultura chleba sięga 150 lat wstecz. Po raz pierwszy pojawił się on w małej piekarni w Ginzie, w Tokio, gdzie Yasube Kimura, były samuraj, sprzedawał *sakadane anpan*, okrągły chleb na zakwasie. Tokio zajada się nim, a cały świat pożera go wzrokiem.

Na tle całej Azji Japonia jest indywidualistą pod każdym możliwym względem. Również jeśli chodzi o zwyczaje kulinarne. Odwiedzający po raz pierwszy zwykle są mile zaskoczeni ogromną różnorodnością piekarni na ulicach. Szczególnie w Ginzie, najbardziej ekskluzywnej dzielnicy w Tokio. Tam właśnie należy szukać korzeni japońskiej kultury chleba, w skromnej piekarni Kimuraya, która powstała w 1869 roku. Stoi ona do dziś, a zakwas ciągle jest bazą niezwykle popularnych chlebów *anpan*, które wyjeżdżają z pieca w zawrotnym tempie.

Minęło już siedem pokoleń i końca nie widać, zapewnia nas Mikiko Kimura i mówi: „Dziś mamy w ofercie około 130 produktów, w tym 11 rodzajów chleba *sakadane anpan*. Większość naszych klientów zna już te produkty, ale nie są w pełni świadomi, jak ogromną wartość ma *sakadane*. Chcę to zmienić.”

Zakwas na ryżu

Ale po kolei. To, co sprawia, że bułki na zakwasie są wyjątkowe – tak jak każdy chleb na zakwasie – to właśnie sam zakwas. Receptura na te konkretne bułki jednak nie jest oparta na typowym połączeniu wody i mąki, a obejmuje gotowany ryż, słód ryżowy i wodę. Taki zakwas nosi nazwę sakadane.

Mięciutkie okrągłe bułeczki charakteryzują się też różnymi dodatkami, a flagowym produktem jest uwielbiany przez Japończyków anpan z sakurą. Na górze ciasta kładzie się dwa solone płatki wiśni i lekko wciska, tworząc dołek. Przysmak stanowią też bułki z pastą z czerwonej fasoli, o czym zaświadczać rzesze ich miłośników. Kimura jest doskonale świadom sukcesu piekarni i mówi: „To wyjątkowo duża gama produktów odróżnia nas od innych piekarni. Chcę, by nasza marka była rozpoznawana jako unikatowa. I to nie tylko w Japonii”.

Kimura cały czas próbuje budować świadomość zakwasu w swoim sklepie. „Mamy monitory i karty z nazwami i objaśnieniami, ale nasz sklep jest zawsze tak zatłoczony, że klienci nie mają nawet czasu czytać całej tej historii.” Równocześnie Kimura zastanawia się, czy istnieje w ogóle skuteczny sposób przekazywania ludziom wiedzy o wartości sakadane. Sakadane

jest częścią japońskiej spuścizny kulturowej i warto opowiadać o nim ludziom, mieszkającym poza granicami Japonii.

Puratos światowym katalizatorem?

Przekazanie próbki zakwasu w Bibliotece Zakwasów w St Vith to zapewne krok w dobrą stronę, stwierdziła Kimura. Biblioteka funkcjonuje również online, co pozwala każdemu zdobyć wiedzę o sakadane.

Plan Kimury nabrał konkretnego kształtu po jej wizycie w Centrum Smaku Chleba w 2017 roku. „Byliśmy bardzo przejęci wizytą w St Vith. Było to dla nas niezwykle kreatywne i przyjemne doświadczenie.” Trzy lata później i pamięta ona nie tylko nowoczesne elektroniczne drzwi do biblioteki, ale też niezwykle smaczną sesję degustacji chleba i piwa. „To było unikatowe doświadczenie!”

Ale tym, co wywarło największe wrażenie, była, oczywiście, sama biblioteka i jej sposób organizacji. Prawie natychmiast Kimura zobaczyła potencjał dla jej sakadane w St Vith.

Nie konsultowała tego jednak ze swoimi japońskimi współpracownikami. Są oni, nie bez podstaw, bardzo konserwatywni w kwestii tradycji piekarskiej. „Osobiście byłam natychmiast

przekonana do pomysłu biblioteki, ale niełatwo było uzyskać jednomyślność w firmie. Uważam, że nie ma lepszego miejsca, by zachować nasz zakwas dla przyszłych pokoleń”. I tak właśnie się stało. Jej zakwas jest znany w bibliotece jako „numer 100”. Okrągła liczba jest nieprzypadkowa.



„Od razu wiedziałam, że
Biblioteka Zakwasów jest
najlepszym miejscem,
by zapewnić naszemu
sakadane bezpieczną
przyszłość.”

Chleb na zakwasie z San Francisco



Składniki

	%	g
Całkowita waga mąki	100	1000
Mąka wysokoglutenowa	100	1000
Woda	85	850
O-tentic Origin	4	40
Zakwas Sapore Daphne Tempo Bio	20	200
Waga ciasta ogółem		1840
Masa ciasta po zmieszaniu /1 porcja/ w g		150

Receptura

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Mikser z hakiem do mieszania	3 min. wolno + 8 min. szybko. Dodaj sól i Sapore Daphne przy szybkim wyrabianiu.
Temperatura ciasta	27°C
Wyrastanie ciasta	1 godz.
Naważka	150g
Fermentacja	20 min.

PRZYGOTOWANIE CHLEBA

Formowanie	Utwórz okrągły bochenek i pozostaw w chłodni na noc w 5°C.
Fermentacja końcowa	100 min. w 40°C przy wilgotności 90%
Dekorowanie przed pieczeniem	Natnij kształt diamentów.
Temperatura pieczenia	Górna grzałka 240°C, dolna grzałka 230°C.
Czas pieczenia na parze	35 min. z dużą ilością pary

Warto wiedzieć

Ze względu na przejście z chłodni do gorącej komory w celu garowania na powierzchni ciasta skrapla się duża ilość pary wodnej. Właśnie tak powstaje charakterystyczna rumiana skórka z widocznymi pęcherzykami powietrza. Rozmiar bochenka można zmieniać, podobnie jak czas pieczenia. Ze względu na obecność Sapore Daphne Tempo Bio nie trzeba dodawać soli. Ten przepis możesz dostosować do swoich potrzeb i wymagań.





Jeśli mamy
zachować
naszą kulturę,
musimy ją
ciągle tworzyć.

Johan Huizinga



Biblioteka Zakwasów

A gdyby tak zbudować bibliotekę, w której będziemy przechowywać tyle różnych zakwasów z całego świata, ile tylko damy radę? Wyzwanie? Zapewne tak. Niemożliwe? Skądże! Faktem jest, że to już się stało.

W 2013 roku pierwsza i jedyna na świecie Biblioteka Zakwasów otworzyła swe podwoje w St. Vith w Belgii. Stała się mekką dla tych, których interesuje historia, źródło i możliwość wykorzystania tradycji zakwasu. Początkowo w bibliotece znajdowały się 43 różne zakwasy. Może się wydawać, że to sporo, jednak od tego czasu ich liczba wzrosła do ponad stu.

Poszczególne zakwasy są przechowywane w słojach w lodówkach, które wypełniają ściany niezwyklej biblioteki. Zaczątki są ponumerowane i każdy słoć zawiera unikatową historię i recepturę. Co roku wybieramy kraj lub region, który chcemy eksplorować w naszej misji, jaką jest odkrywanie coraz to bardziej wyrafinowanych zakwasów. Najbardziej wyróżniające się z nich są badane i, jeśli zdadzą egzamin, umieszczone w Bibliotece Zakwasów – oczywiście za zgodą ich pierwotnych wytwórców!

Co dwa miesiące zakwasy są odświeżane zgodnie z oryginalną recepturą. To wiąże się z użyciem właściwej mąki, która pozwoli utrzymać unikatowe właściwości ciasta. Niektóre zakwasy wymagają użycia kilku różnych rodzajów mąki; mamy nawet taki, do którego potrzeba sześciu! Tylko dbałość o szczegóły gwarantuje, że zakwasy będą chronione i zachowane dla potomnych, a tradycja wiecznie żywa.









Karl De Smedt

Bibliotekarz
zakwasów



Śmiały pomysł i rozsądny biznesplan,
tyle tylko było potrzeba, by Biblioteka
Zakwasów ujrzała światło dzienne.
Cóż za wyjątkowy pomysł! Dziś
bibliotekarz zakwasów pilnuje, by ponad
100 zakwasów miało się dobrze.

Bibliotekarz ten jest częścią Centrum
Smaku Chleba Puratos – miejsca,
w które naukowcy i piekarze wnoszą
to, co najlepsze. Misja nie mogłaby być
prostsza: dzielić się doświadczeniem
i najlepszymi praktykami w aspekcie
smaku oraz troszczyć się o zdrowie
i dobre samopoczucie konsumentów
dzięki technologii fermentacji.

Karl De Smedt dowodzi centrum
od 2008 roku. Dzięki licznym
projektom badawczym we współpracy
z profesorem Marco Gobbetim,
kolekcja zakwasów – zapoczątkowana
w 1989 roku dzięki zakwasowi z San
Francisco – szybko rośnie.

Jednak musiało minąć kolejne
5 lat, zanim funkcjonująca biblioteka
mogła zostać oficjalnie otwarta.
Wówczas kolekcja liczyła 43 różne
zakwasy. Dzisiaj jest w niej ponad
100, potwierdza De Smedt. Biblioteka
szybko zyskała międzynarodowy
rozgłos w świecie piekarzy, a De Smedt
zyskał w międzyczasie czcigodny
przydomek „bibliotekarza zakwasów”.
Przez ten czas nawiązał on imponującą
sieć kontaktów wśród wykładowców,
profesorów, piekarzy, nauczycieli,
historyków i miłośników piekarstwa

Jaka idea przyświeca Bibliotece Zakwasów?

„Biblioteka nie ma być komercyjnym przedsięwzięciem” – odpowiada natychmiast z emfazą De Smedt. „Nie jest naszym celem, by kopiować i komercjalizować zakwasy w bibliotece. Chcemy tylko zapisać i zachować bioróżnorodność.”

De Smedt potwierdza to, co pokazywał już Marco Gobetti w innym miejscu niniejszej książki, że analiza zakwasu jest jedną rzeczą, ale tak naprawdę chodzi o użycie tej analizy do celów naukowych. „Tak wiele ciągle pozostaje do odkrycia – jak na przykład ewolucja mikroorganizmów w czasie. Wiemy też bardzo niewiele o współpracy czy też synergii między tymi organizmami. Albo o wpływie mikroorganizmów na smak i konsystencję chleba – lub na nasze zdrowie. Jak zakwas zmienia się z czasem? Czy zachowuje swoje właściwości? Możemy teraz zacząć odkrywać odpowiedzi na te pytania, porównując oryginalne zakwasy, które otrzymaliśmy od piekarzy, z tym, co obecnie jest używane w ich piekarniach. Każde nowe odkrycie rodzi nowe pytania. Zastanawiam się, czy będziemy w stanie rozszyfrować tę zagadkę” – mówi Smedt.

Jak zdrowy, czy też niezdrowy, jest chleb?

Wiele już atramentu przełano na

ten temat; część to prawda poparta nauką, a część nie. Jednakże nie ma wątpliwości, że chlebowi na zakwasie przypisuje się cechy prozdrowotne. I właśnie dlatego Puratos oraz, między innymi, profesor Marco Gobetti połączyli siły. „Pracujemy obecnie przy badaniach nad trawieniem, dzięki których chcemy naukowo pokazać, dlaczego chleb na zakwasie jest lżej strawny, niż pozostałe chleby. W tym temacie bardzo przydatna okazuje się nasza biblioteka, ponieważ znamy skład zakwasów, które w niej trzymane, możemy zatem wybrać konkretne mieszanki, najlepiej pasujące do zadanych kryteriów. W przeszłości byłoby to niemożliwe, ponieważ trzeba by pisać listy do dziesiątek piekarzy i prosić ich, by udostępnili nam swoje zakwasy. Tu mamy wszystko na miejscu.”

Dla porządku De Smedt określa te badania nad zakwasem jako „wczesne”, ponieważ dzięki nim można przeprowadzić szybkie, wydajne i wymierne badania. Wiele tajemnic zaczyna się wyjaśniać, ale równie wiele pytań pozostaje i jeszcze przez długi czas możemy nie mieć na nie odpowiedzi, zapewnia nas De Smedt. „Nie jesteśmy w stanie odkryć wszystkiego. Jeśli pojawia się ktoś, kto rzekomo posiada 150-letni zakwas, dzisiaj nie mamy jak tego sprawdzić. Ale może za 10 lat będzie to możliwe, a nasze analizy zostaną wzbogacone o dane historyczne.

Wtedy będziemy mogli potwierdzać lub negować różne kwestie.”

Tymi słowami De Smedt niejako potwierdza to, na co William Rubel wskazywał już w innym miejscu niniejszej książki, że wkraczamy w epokę dokładnego zapisu informacji. „Naszym celem jest stworzenie historycznej baz danych” – stwierdza stanowczo De Smedt.

Czemu jeszcze służą wspomniane analizy?

„Wszystkie próbki zakwasu w naszej bibliotece są poddane analizie. Każdy może znaleźć wyniki na naszej stronie internetowej, w wirtualnej bibliotece. Można sprawdzić wszystkie szczegóły, tak jak w bazie danych. Pochodzenie, typ mąki, przeznaczenie ciasta, tego typu zagadnienia. Dodatkowo załączamy też informacje o kulturach fermentacji mlekowej, które znaleźliśmy w zakwasie, drożdżach i podobnych rzeczach. Jeśli z danym zakwasem wiąże się jakaś intrygująca historia, to również się o niej dowiedzie” – mówi De Smedt.

Biblioteka jako plan awaryjny?

Poza funkcją badawczą, biblioteka pełni też rolę magazynu, który może się bardzo przydać na wypadek klęski. De Smedt mówi, że jeszcze się tak nie stało. „Póki co nie musieliśmy jeszcze pomagać żadnym piekarzom,

którzy, z różnorodnych powodów, straciliby swój zakwas, ale wiadomo, że takie rzeczy się dzieją. Są jednak też inne powody, dla których firmy przechowują u nas zakwas. Mamy, na przykład, jednego klienta, który przestał już produkować dany produkt na zakwasie, ale nie wyklucza, że wróci do niego w przyszłości. Gdyby tak się stało, możemy mu przekazać jego własny oryginalny zakwas.”

Jaką rolę pełni biblioteka dla piekarzy?

Rolą biblioteki jest otwieranie ludziom oczu, sugeruje De Smedt. „Są tacy wśród piekarzy, którzy dopiero tutaj odkrywają wartość dodaną zakwasu.” Mając to na uwadze, opowiada on historię piekarza, który, po wizycie w bibliotece, wrócił do swojej piekarni z nowym entuzjazmem i natychmiast przestawił się na produkcję chleba na zakwasie. I odniósł sukces. To oczywiście anegdota, ale pokazuje niezaprzeczalnie, że na chleb na zakwasie czeka świetlana przyszłość. Co więcej, czeka ona też piekarzy, poprawia nas bibliotekarz zakwasów.

„Celem działalności Biblioteki Zakwasów jest zapisanie i zachowanie bioróżnorodności.”

Bułki na parze



Składniki

	%	g
Całkowita waga mąki	100	1000
Mąka pszenna	100	1000
Woda +/-	58	580
O-tentic Mediterraneo	2	20
Sól	1	10
Cukier	1	10
Mleko w proszku (opcjonalnie)	2	20
Sapore Madre	10	100
Waga ciasta ogółem		1740
Masa ciasta po zmieszaniu /1 porcja/ w g		60

Receptura

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Mikser z hakiem do mieszania	3 min. wolno +/- 6 min. szybko
Temperatura ciasta	27°C
Wyrastanie ciasta	1 godz.
Waga	Rozwałkuj ciasto na wałkownicy i złoż na pół. Powtórz czynność kilkakrotnie, tak by ciasto było gładkie i bez pęcherzyków powietrza.
Fermentacja	10 min.

PRZYGOTOWANIE BUŁEK

Formowanie	Rozwałkuj ciasto na grubość 4 mm. Wytnij kółka o o średnicy 12 cm. Posmaruj wierzch wodą i złoż na pół.
Fermentacja końcowa	+/- 60 min. w 30°C przy wilgotności 85%
Dekorowanie przed pieczeniem	Natnij wierzch na pół.
Temperatura pieczenia	100°C, para 100%
Czas pieczenia na parze	14 min.

Warto wiedzieć

Do parowania bułek potrzebujesz piekarnika z funkcją parowania. Otwieraj drzwiczki piekarnika bardzo powoli, by nie wytworzył się zakalec. Bułki na parze można również przygotować za pomocą specjalnego urządzenia do formowania bułek. Waga gotowej bułki może się wahać między 40 a 80g. Ten przepis możesz dostosować do swoich potrzeb.





Myśl naukowa i jej
kształtowanie stanowi
wspólne dziedzictwo
całej ludzkości.

Abdus Salam

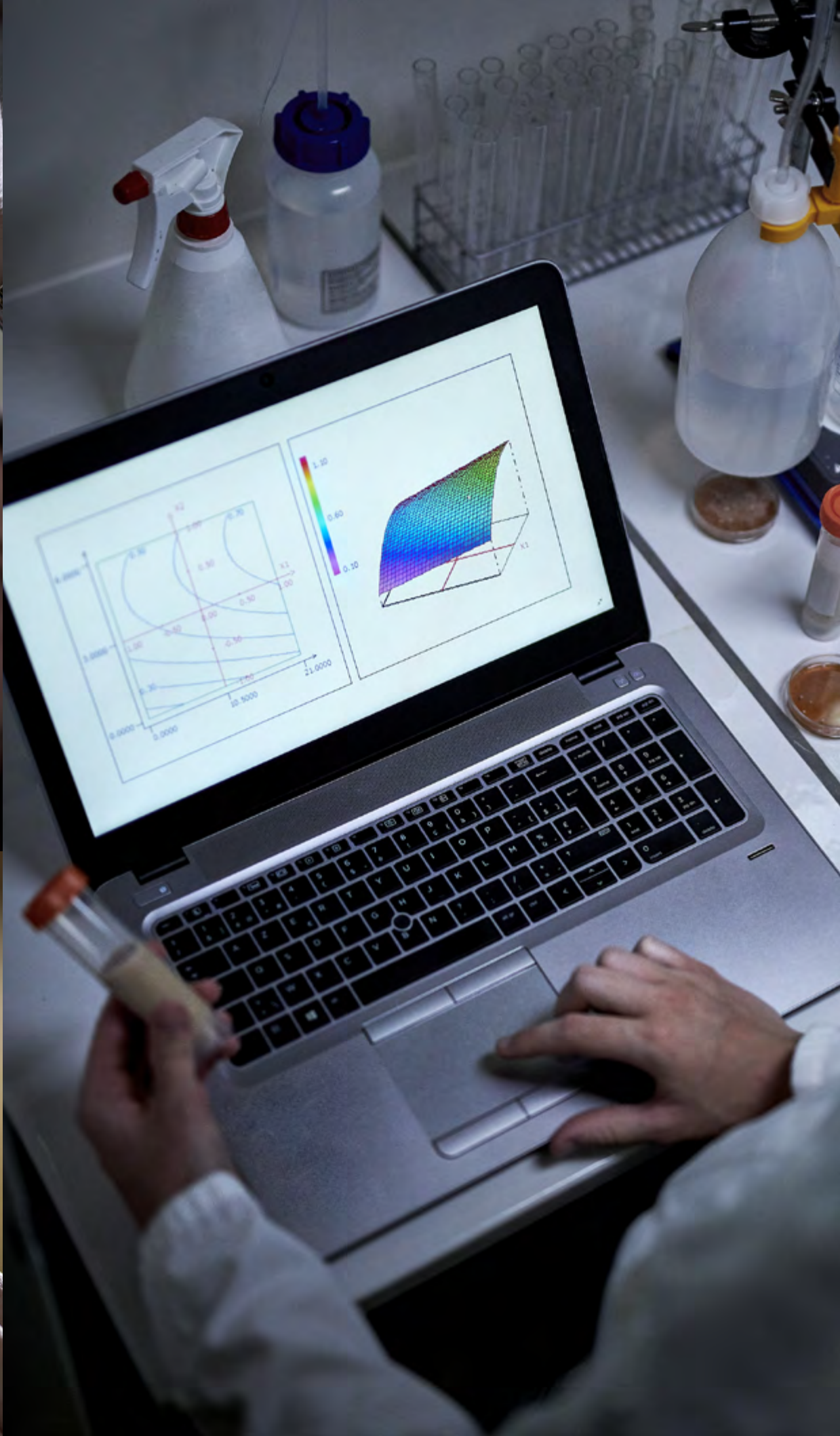


Zachować bioróżnorodność zakwasu

Każdy zakwas jest inny. Jego zaczątek zawiera mąkę i wodę, posiada określone kultury bakterii kwasu mlekowego (w skrócie LAB) oraz drożdże, które znajdują się w środowisku naturalnym i w powietrzu dookoła. Aby zidentyfikować różne mikroorganizmy w zakwasach biblioteki, ich próbki są poddawane badaniom w laboratorium profesora Marco Gobbettiego na uniwersytecie Bolzano i Bari we Włoszech. Często do badań włączają się też inne uniwersytety z całego świata. Komórki macierzyste dzikich drożdży oraz kultury bakterii mlekowych każdego zbadanego zakwasu są zamrażane i przechowywane zarówno na uniwersytetach, jak i w Bibliotece Zakwasów, w temperaturze -80°C . Dzięki temu możemy zachować bioróżnorodność tych mikroorganizmów.

Opisane badania pozwalają nam też na lepszy wgląd w cechy typowe zakwasów, dają wyobrażenie na temat specyfiki procesu fermentacji, zachowania ciasta w trakcie pieczenia, a także wpływu, jaki ma to wszystko na smak chleba. Wyniki badań otwierają nowe perspektywy na postrzeganie istotnej roli starożytnego ciasta w nowoczesnym piekarstwie. W rzeczy samej, przyszłość chleba jest zakotwiczona w jego przeszłości.





Marco Gobetti

Profesor
i miłośnik
zakwasu



Marco Gobbetti zajmuje się nawet małymi rzeczami. Całkiem dosłownie. Jest profesorem mikrobiologii – ale co to dokładnie znaczy? „Że wszystko poddaje fermentacji” – śmieje się profesor. I zakwas jest tu idealnym przykładem.

Marco Gobbetti spędził początkowy okres swojej kariery we Włoszech, a dokładniej w Bari. Teraz jest profesorem Wolnego Uniwersytetu w Bozano. „To ogromna różnica” – wzdycha. Północ Włoch to nie Południe, i vice versa. Jako profesor Mikrobiologii Żywności, był na południu kluczową

postacią, ale w międzyczasie znalazł dla siebie niszę na północy i tu nadal pisze liczne artykuły naukowe – o fizjologii i biochemii bakterii kwasu mlekowego w czasie fermentacji, w szczególności zaś o mikrobiologii zakwasu.

Skąd wzięło się to zainteresowanie?

Jego fascynacja fermentacją spożywczą zaczęła się pod koniec lat 80. „Po prostu nikt nad tym nie pracował. Zaledwie 30 lat temu zaczęliśmy rozumieć, dlaczego niektóre bakterie żyją ze sobą w symbiozie” – zadumał się profesor. W tym okresie Gobbetti zaczął badać bliżej interakcje mikrobiologiczne. Jeszcze we wczesnym okresie (w 1997 roku) zorganizował też pierwsze sympozjum na temat zakwasów. „Był tam tylko Puratos” – podsumowuje trochę eufemistycznie.

Powiedzieć, że zaczęli nadawać na tych samych falach to mało, bo Włoch miał duży udział w tworzeniu Biblioteki Zakwasów. Zawsze był i nadal jest w tej dziedzinie osobistością. Co więcej, Gobbetti napisał razem ze swoim kanadyjskim kolegą pierwszy poradnik dotyczący zakwasu. Handbook on Sourdough Biotechnology [Podręcznik biotechnologii zakwasu – przyp. tłum.] zawiera informacje o mikrobiologicznych, technologicznych, żywieniowych i chemicznych aspektach biotechnologii zakwasu. Książka przeznaczona jest dla naukowców, edukatorów i studentów, i zawiera przejrzyste informacje o wynikach badań na skalę przemysłową. To przyczyniło się do powstania więzi z Puratos – a dzięki temu również

z całym przemysłem spożywczym. Gobbetti natychmiast dodaje, że nie jest to typowe w środowisku akademickim. „W rzeczy samej, ponad połowa naszego budżetu pochodzi z sektora prywatnego.”

Jaką rolę odgrywa Biblioteka Zakwasów w pana badaniach?

Gobbetti skupia się od razu na wyjątkowości biblioteki. „Wiecie, to jedyny biobank na świecie, w którym można pozyskać szczepy bakterii prosto z ich naturalnego środowiska. Z naukowego punktu widzenia, to unikalne doświadczenie.” Z dystansem odnosi się do faktu, że podobne szczepy można kupić w sklepach: „To nie to samo. Tu mogę badać mikroorganizmy, które nie istnieją już nigdzie indziej na świecie. Nie w ich naturalnym środowisku.”

Na czym dokładnie polegają badania?

Profesor Gobbetti chciałby wyjaśnić tę kwestię na następnym sympozjum poświęcony zakwasom. Wiele się zmieniło w ciągu ostatnich dwóch dekad. Szczególnie nasza wiedza na temat smaku, struktury, aromatu itp. Następnym wyzwaniem będzie pokazanie świata odżywczych właściwości zakwasu. „Wiele rzeczy możemy wywnioskować z praktyki” – dodaje, ale chciałby poprzeć je badaniami naukowymi. Dlaczego chleb na zakwasie jest lżej strawny? Dlaczego, po

jego zjedzeniu, wolniej dopada nas głód? Gobbetti mówi tylko krótko: „Metabolizm cukrów złożonych w ludzkim ciele wymaga więcej czasu. W wyniku tego nie czujemy głodu tak szybko.” Ale ważną rolę gra tu też czynnik psychologiczny, kontynuując w filozoficznym tonie: „Jeśli coś ci smakuje, twój organizm lepiej to trawi. Powstały na ten temat badania i okazało się, że w 99% przypadków była to prawda. Jeśli czegoś nie lubimy, będziemy to trawić dłużej. Między mózgiem a żołądkiem istnieje ważna więź.”

Analizować, klasyfikować – ale po co?

Dwojaka idea przyświecała powstaniu Biblioteki Zakwasów. Piekarze mogą w niej zdeponować swoje zakwasy, ale też biblioteka przeprowadza analizę próbek i klasyfikuje ich składniki. Dla Gobbettiego sprawa się nie kończy: „My tylko dajemy mikroorganizmom pożywkę. To, co dzieje się dalej, zależy już od nich. W najlepszym wypadku staramy się nimi lekko pokierować, tak by reagowały w pożądanym sposób.” Żyjemy w wieku „kontrolowanego chaosu”, wyjaśnia. Oznacza to, że w praktyce on i Puratos skupiają się na dominujących mikroorganizmach. „Jednak pozostałe, słabsze szczepy też grają ważną rolę. Naszym wspólnym celem jest głębsze zrozumienie ich współzależności, ponieważ może to nam zapewnić stabilność, której tak pożydamy.”

Czy to oznacza, że nadal nie wiemy, skąd się biorą właściwości zakwasu? Profesor wzrusza ramionami. „Tego nikt nie wie. Składa się na to wiele czynników, ale rozwodzenie się nad nimi może zaprowadzić nas na manowce” – dodaje. Raz jeszcze podkreśla wagę Biblioteki Zakwasów dla jego badań: „Zebrane tu próbki wystarczą na 50 lat badań. Ich różnorodność jest niesamowita. Czuję się zaszczycony i zachwycony, że mogę przeglądać tę kolekcję i, na przykład, porównywać chleb z Altamury z chlebem z Alaski. Toż to prawdziwy skarb!”

Jakie korzyści niosą powyższe badania dla konsumentów?

„Konsumenci potrzebują informacji, przede wszystkim o wartościach odżywczych. My mamy im te informacje udostępnić. Oni zaś oprą na tym swoje decyzje.” Gobbetti wyjaśnia, że informacje te nie tylko muszą być poprawne, ale też przekazane w zrozumiały sposób. Tak, by dowodziły raz na zawsze i niezaprzeczalnie, że chleb jest dobry? „Dobry? W rzeczy samej” – profesor kiwa głową z zadowoleniem.

„Zebrane w Bibliotece Zakwasów próbki wystarczą na 50 lat badań. Ich różnorodność jest niesamowita!”

Gofry



Składniki

	%	g
Całkowita waga mąki	100	1000
Mąka pszenna	100	1000
Woda	100	1000
O-tentic Mediterraneo	1	10
Sapore Alcina	5	50
Jajka	30	300
Ólejek rzepakowy lub z orzeszków ziemnych	20	200
Soda oczyszczona	1	10
Sól	0,5	5
Waga ciasta ogółem		2575
Masa ciasta po zmieszaniu /1 porcja/ w g		150

Receptura

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Robot planetarny	Zmieszaj wodę, mąkę, O-tentic i Sapore. Pozostaw w temperaturze pokojowej.
Wyrastanie ciasta	6 do 12 godz.
Po wyrośnięciu	Dodaj sól. Ubij jajka. Dodaj do ciasta jajka i olej. Na końcu dodaj sodę.

PRZYGOTOWANIE BUŁEK

Pieczenie	Nagrzewaj gofrownicę. Nakładaj porcje ciasta i piecz przez ok. 4 minuty.
-----------	--

Warto wiedzieć

Gofry można jeść ze słodkimi dodatkami, takimi jak cukier, owoce, śmietanka, syrop klonowy itd., ale można też wybrać wytrawne dodatki. Wypróbuj je na oba sposoby. Ten przepis możesz dostosować do swoich potrzeb.





To, co robisz dzisiaj,
może polepszyć jutro.

Ralph Marston

06



Zakwasy przyszłości

Jak możemy ponownie obudzić wiekowe zamięłowanie do zakwasu? W innych dziedzinach, związanych z fermentacją, na przykład serowarstwie czy piwowarstwie, tradycja ta jest ciągle żywa. Dlaczego więc nie stało się tak z chlebem? Proces przygotowania może mieć tu znaczenie. Przechowywanie zaczątku zakwasu wymaga warunków, czasu i wiedzy. W 1778 roku Antoine-Augustin Parmentier, autor książki *Le Parfait Boulanger* [Kucharz idealny – przyp. tłum.], porównał pracę piekarza do pracy niewolnika, ponieważ piekarz musi pracować dzień i noc, by zakwas pozostawał zawsze świeży.

„Często rozmyślałam nad niewolniczą pracą piekarzy, którzy dzień i noc pilnują swych zakwasów, i nad ciągłą koniecznością odświeżania go trzy czy też cztery razy na dobę, co pozostawia artystom tej klasy co najwyżej trzy godziny snu.”

Parmentier, *Le Parfait Boulanger* (1778)

Pojawienie się drożdży piekarskich sprawiło, że ta ciężka praca przeszła do historii. Jednak wraz z odejściem zakwasu również chleb stracił swój charakterystyczny smak i aromat. Jednakże tradycja nie została całkiem zapomniana, co potwierdza ponad 1,300 próbek zakwasów z całego świata, które zostały zarejestrowane na stronie internetowej The Quest for Sourdough. Popyt na aromatyczny chleb na zakwasie jest ciągle wysoki i odpowiada na niego coraz więcej piekarzy.

Trudność kryje się w złożonym procesie wyrabiania ciasta i niestabilności zakwasu, na którą ma wpływ przede wszystkim środowisko zewnętrzne. Sprawia to, że trudno pogodzić chleb na zakwasie z nowoczesnymi technikami piekarskimi. Przynajmniej do niedawna tak było. Dzięki połączonym staraniom biologów żywieniowych w Centrum Smaku Chleba i licznych uniwersytetów, powstała nowa gama naturalnych, gotowych do użycia produktów zakwasowych. Zachowują one charakterystyczny smak zakwasu i pozwalają uniknąć żmudnego odświeżania ciasta. Innymi słowy, pozwalają nam w mgnieniu oka zyskać dostęp do naturalnych składników. Co więcej, produkty te są stabilne i niezawodne, tak że smak i zapach są zawsze takie same.

Co więcej, mamy dostęp do technologii, dzięki której możemy odtworzyć konkretny profil smaku. Dzięki informacjom zawartym w naszej bazie danych, результатам licznych badań i rozbudowanej bazie komórek macierzystych, konkretny zakwas może być odtworzony na podstawie danego profilu smaku. Jednak nasza wiara w możliwości zakwasu wykracza daleko poza kwestie smakowe. Nasze badania pokazują, że zakwas niezaprzeczalnie stanie się innowacyjnym składnikiem chleba przyszłości. W rzeczy samej, zagra on kluczową rolę w procesie fermentacji w ogóle. Ciasto na zakwasie wróci na piedestał, a drożdże piekarskie powoli przejdą do historii.

















Podwójny wywiad z dyrektorami
hiszpańskiego przedsiębiorstwa
Europastry, Jordim Gallésem i Jordim
Caballero. Prezes oraz Dyrektor Działu
Rozwoju i Badań dzielą pasję, czy wręcz
obsesję: chleb. Jakie jest ich marzenie?
Wymyślić bagietkę na nowo.

Dwóch Jordich to energetyczna para
– delikatnie rzecz ujmując. Zaczniij
tylko mówić o chlebie, a ich gorący
kataloński temperament zaraz się
pokaże. W czym się specjalizują?
W chlebach do odpieku. Jordi Caballero,

syn piekarza, zaczął jako demonstrator
i pracuje w Europastry od 30 lat. Jordi
Gallés jest Prezesem Europastry.
Ich rodzice byli przyjaciółmi i tak się
spotkali.

Chleb na zakwasie do odpieku?

To może brzmieć paradoksalnie, ale dla Gallésa – syna wizjonera – to po prostu oczywiste. I co więcej, można ze spokojem przygotowywać chleb rzemieślniczy do odpieku na skalę przemysłową. „Jeśli użyjesz technologii na swoją korzyść, wszystko wyjdzie idealnie” – potwierdza Caballero. „Ale nie używamy technologii, żeby iść na skróty w procesie produkcji!” – mówi Gallés z naciskiem.

Nie lada wyczynem było wynalezienie linii produkcyjnej do produkcji chleba na zakwasie. Zakwas oznacza tradycję i bezkompromisowość, jeśli chodzi o czas pieczenia. Pierwsze doświadczenia były dalekie od sukcesu. „Na początku wszystko to było zgadywanką. Zaczynaliśmy pracę we wtorek i w najlepszym wypadku chleb zaczynał pachnieć gdzieś około piątku. Ale czasami ludzie z piekarni dzwonili i mówili, że nic się nie dzieje, i pytali, co dalej z tym zrobić” – mówi Gallés.

Ta anegdota pokazuje, że metoda prób i błędów jest nieodłączną częścią innowacji, szczególnie jeśli chcesz odpowiadać na potrzeby rynku i masz ambicje, by być o krok przed innymi. Gallés przywołuje przykład z dawnych czasów: „Pierwsze bułki do odpieku były białe, pamiętasz?” Po czym mówi, że jego ojciec miał inną wizję. Miał obawy czy

konsumenci będą w stanie właściwie odpiec białe bułki. Właśnie dlatego, długo zanim konkurencja poszła w ich ślady, przydali swoim bułkom zdrowszego koloru.

Jaki był wasz pierwszy produkt?

„Ciabatta!” – odpowiadają chórem. Dała ona początek ekskluzywnej linii wypieków, „Saint Honoré”, nazwanej na cześć św. Honoratusa z Amiens, patrona piekarzy i ciastkarzy. Teraz, w 2020 roku, linia „Saint Honoré” składa się z tuzina różnych chlebów i bułek. Nie oznacza to jednak, że się nie rozwijamy, mówi Caballero. Wyjawia nam, że pracują obecnie nad linią, dla której czas przygotowania wyniesie 36 godzin. „Jeszcze 5 lat temu nie byłibyśmy w stanie tego osiągnąć. Wtedy po prostu nie mieliśmy takiej wiedzy i umiejętności.” Co więcej, nie mogli rozwijać linii „Saint Honoré”, ponieważ nie mieli stabilnego zakwasu.

Jako że nie mogli w pełni kontrolować całego procesu, zaczęli szukać odpowiedniego partnera. Nieuchronnie, musiało ich to zaprowadzić pod drzwi Puratos. Prawie natychmiast zaczęli nadawać na tych samych falach i w krótkim czasie powstał stabilny zakwas, oparty na wytycznych Katalończyków. Od tego czasu ich zakwas przeszedł już 4 generacje w Bibliotece i można go znaleźć pod numerem 88.

Dlaczego zatem 36 godzin?

Caballero wyjaśnia, że „36” nie było z góry ustaloną liczbą, ale raczej rezultatem procesu uczenia się. „Myśleliśmy jak piekarze, nie jak inwestorzy.” „Robienie chleba jest proste, potrzebujesz mąki, wody, soli i zakwasu. Magia tkwi w procesie – to dusza, serce i ciało. Duszą jest zakwas, sercem wewnątrz bochenka, a ciałem – chrupiąca skórka.” Bez wyjawiania zbyt wielu szczegółów, zdradza, jak działa cały proces i w jak dużym stopniu zmienna temperatura w czasie produkcji wpływa na rozwój ciasta. „Wszystko jest gotowe po 36 godzinach, włącznie z pieczeniem w piecu kamiennym.” Gallés dodaje: „Wtedy chleb jest upieczony w 80%, co oznacza, że czas odpiekania nie będzie długi. Czasami klienci są tym zdziwieni – myślą, że chleb jest już zbyt mocno upieczony!” Zabawne.

Caballero podkreśla raz jeszcze: „36 godzin to nie coś, co wyczytaliśmy w prezentacji w PowerPoint.” Gallés dodaje, że firma skupia się na innowacjach: „Chcemy być na bieżąco z trendami, a nie analizować studia rynkowe. One przecież ujmują tylko stan historyczny.”

Bardzo ostrożnie podchodzą do pytania, czy „sprzedali” (firmie Puratos) swoją „duszę” (zakwas). Produkcja zakwasu odbywa się, oczywiście, według ich specyfikacji.

Gallés patrzy na Caballero z uniesionymi brwiami i pociera je. „Pamiętasz, jak chcieliśmy wszystko robić sami? Próbowaliśmy przez rok i za każdym razem efekty były inne. Albo nagle traciliśmy wszystkie kultury bakterii. Wszystko to kosztowało naprawdę sporo pieniędzy.” Caballero tylko uśmiecha się na te przytyki, a Gallés dodaje, puszczając oko, że nie są szaleńcami: „Puratos ma trochę naszego zakwasu i my też. To się nazywa: plan awaryjny!” Caballero kiwa głową na znak, że tak właśnie jest.

Jaki będzie kolejny krok?

Europastry co cztery lata ogłasza nowy projekt, co oznacza, że coś się kroi. Ale co? Caballero mówi dumnie: „Chcemy wymyślić bagietkę na nowo”. Ale żaden z dwóch Jordich nie chce nam zdradzić więcej. Wiemy tylko, że będzie do tego służył 36-godzinny proces. A sama bagietka? Cienka, chrupka skórka, puszysta w środku. Czekamy!

„Ze spokojem można przygotowywać chleb rzemieślniczy do odpieku na skalę przemysłową. Jeśli tylko nie używasz technologii, by iść na skróty.”

Jordi Gallés

„Myślimy jak piekarze, nie jak inwestorzy.”

Jordi Caballero

Grecki chleb



Składniki

	%	g
Całkowita waga mąki	100	1000
Mąka pszenna	50	500
Mąka z pszenicy durum	50	500
O-tentic Durum	4	40
Woda +/-	70	700
Sól	2	20
Sapore Traviata	2	20
Waga ciasta ogółem		6680
Masa ciasta po zmieszaniu /1 porcja/ w g		750

Receptura

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Mikser z hakiem do mieszania	3 min. wolno i 6 min szybko.
Temperatura ciasta	27°C
Wyrastanie ciasta	30 min.
Waga	750
Fermentacja	20 min.

PRZYGOTOWANIE CHLEBA

Formowanie	Okrągły kształt
Fermentacja końcowa	+/- 60 min. w 28°C przy wilgotności 85%
Dekorowanie przed pieczeniem	Oprósz mąką i natnij pożądany wzór.
Temperatura pieczenia	240°C
Czas pieczenia na parze	45 min. na początku z parą

Warto wiedzieć

Grecki chleb świetnie smakuje z oliwą, suszonymi mięsami, serami, grillowanymi warzywami. Smakuje dobrze z tym, co dobre w życiu! Smacznego! Dzięki dodatkowi Sapore Traviata oraz O-tentic Durum chleb zyskuje owocowy i zbożowy smak. Jest to niezwykle połączenie. Ten przepis możesz dostosować do swoich potrzeb.





Tylko dzięki komunikacji
ludzkie życie ma sens.

Paulo Freire



Pieczenie, próbowanie i rozmowy o zakwasie

Od początku wiadomo było, że Centrum Smaku Chleba miało być głównie miejscem spotkań. Miejscem, gdzie mile widziany będzie każdy miłośnik chleba i jego smaku. Ludzie na całym świecie dzielą tę pasję, co było dla nas naprawdę przyjemnym odkryciem. Gościliśmy zróżnicowane grupy ludzi ze wszystkich krajów świata. Zawodowych piekarzy, ekspertów od fermentacji, analityków trendów, szefów kuchni, smakoszy, szkoły, dziennikarzy, supermarketów, kluby i związki, pisarzy, mikrobiologów, ekipy telewizyjne i wielu innych... Naszym celem jest jednoczenie ludzi i podsycanie ich pasji do zakwasu i smaku chleba, który żyje. Otwieramy też drzwi dla tych, którzy krytycznie odnoszą się do naszej pracy. Jako że chleb jest jednym z najstarszych trwających archetypów naturalnego pokarmu, każdy aspekt jego przeszłości, teraźniejszości i przyszłości należy traktować z szacunkiem i poświęcać mu należyłą uwagę. Dzięki takiemu podejściu po każdej degustacji może nastąpić oświecająca wymiana zdań między piekarzami a mikrobiologami, albo nowe porozumienie między analitykami trendów a specjalistami sensorycznymi.

W końcu chodzi o coś więcej, niż tylko o rozmowy. W naszej pokazowej piekarni pieczemy chleby i inne wypieki, które są naprawdę unikatowe. Odwiedzający też często zabierają się do pracy i wymyślają coś nowego. Po pieczeniu następuje ewaluacja, która odnosi się do postawionych wcześniej celów. To pozwala odwiedzającym dowiedzieć się z pierwszej ręki, jak smak i aromat chleba łączą się z przeszłością. Nie trzeba dodawać, że takie degustacje obejmują też inne naturalne produkty, takie jak piwo, wino i sery.

















Anita Šumer

Maniaczka
zakwasu
i nauczycielka





82 200 obserwujących Instagramie,
ponad 14 000 obserwujących na
Facebooku. Robi wrażenie, bo Anita
Šumer pisze na Facebooku tylko w swoim
ojczystym języku, czyli po słoweńsku.
W czym zatem leży sekret jej sukcesu?

Anita Šumer czuje się w Bibliotece Zakwasów jak w domu, i ma ku temu powody. W 2016 roku została zwabiona do Belgii dzięki sympatycznym tagom na Facebooku. Początkowo Šumer była sceptyczna. Bądź co bądź, dlaczego niby Puratos miałby się interesować Słowenką, która zajmuje się hobbystycznie pieczeniem? Proste. Šumer była i jest bardzo aktywna w mediach społecznościowych, co przykuło uwagę firmy Puratos. Puratos szukał wtedy ambassadorów dla swojego nowego projektu The Quest for Sourdough. Dla Puratos Šumer była właśnie taką osobą, która mogłaby wypromować stronę internetową

Biblioteki Zakwasów. Šumer ciągle pamięta pierwszy kontakt. „Dostałam zaproszenie na spotkanie w St. Vith i nie byłam pewna, czego ode mnie oczekują. Stałam tam razem z kilkoma innymi amatorami pośród grona specjalistów. Niektórzy z nich mieli własne szkoły. Wszyscy natomiast wyraźnie byli przekonani, że piekę moje chleby z pasją, i w tym widzieli potencjał.” Spotkanie w St. Vith było punktem zwrotnym w jej życiu. „Znalazłam tam inspirację i w drodze do domu, do Słowenii, zdecydowałam, że powinnam jeszcze więcej piec i jeszcze bardziej się starać, by dzielić się wiedzą z innymi.”

Dotrzymała słowa. Šumer bezzwłocznie zaczęła publikować na Instagramie, używając bezbłędnej angielszczyzny. Dzięki inspirującym zdjęciom, warsztatom, recepturom i filmikom szybko przyciągnęła uwagę serwisów takich jak BuzzFeed, Bored Panda czy Daily Mail UK, by wymienić niektóre. Zanim zdążyła się zorientować, była na ustach wszystkich. W jednej chwili ponad 40 milionów ludzi patrzyło, co robi i jak czerpie z tego inspirację. Po jej niesamowitym starcie w Internecie dzwonek na alarm zaczął dzwonić w redakcjach wszystkich krajowych mediów. Nie było takiej stacji telewizyjnej lub radiowej, która z nią nie rozmawiała, żadnej gazety czy magazynu, który o niej nie pisał.

Chlebowa rewolucja w Słowenii
Po głośnym starcie w Internecie, w 2017 roku napisała swoją pierwszą książkę. Strzał w dziesiątkę! Słoweńcy zaczęli na potęgę wypiekać domowe chleby. W międzyczasie książka została przetłumaczona na język niemiecki, chorwacki, francuski i niderlandzki i dodrukowana trzykrotnie w rodzinnej Słowenii. W 2020, w czasie gali Gourmand Cookbook Awards [Książki Kucharskie dla Łasuchów – przyp. tłum.], jej 300-stronicowa książka została okrzyknięta najlepszym wydawnictwem o pieczeniu chleba na świecie. Też byście się zaczerwienili.

Skąd zatem wzięła się ta pasja?

Jej głos lekko się załamuje: „Z miłości”. Wiecznie uśmiechnięta Šumer zawsze z trudem wraca do tej historii. Zaczęła używać zakwasu w 2012 roku, przywołując mgliste wspomnienia związane z babcią. Było to absolutnie konieczne, ponieważ jej mąż Sašo nie mógł jeść zwykłego chleba (opartego na drożdżach) ze względu na przebytą operację woreczka żółciowego. Zakwas był jedyną alternatywą. W międzyczasie zmarł, a Šumer znalazła terapię w pieczeniu. Przełała na chleba całą miłość do męża. Poruszający filmik The forgotten recipe [Zapomniany przepis – przyp. tłum.] pokazuje cierpienie, które dało początek jej nowej misji, by dzielić się pasją z ludźmi na całym świecie. Ujawnia też, co się stało z pierwszym zakwasem (a w międzyczasie zdobywa nagrody). „Po prostu nie wyszedł. Nie miałam pojęcia, jak go właściwie przygotować. Niejasno pamiętałam, że babcia zawsze używała małej porcji ciasta do jednego chleba, a resztę trzymała do następnego razu. Za drugim razem już się udało, zakwas zaczął żyć”.

Co to miejsce dla pani znaczy?

„To miejsce? To raj. Każdy piekarz chce tu przyjechać. Zamysłem Centrum Smaku Chleba jest dzielenie się doświadczeniem z innymi i osiąganie lepszych wyników. Każdy chciałby mieć jeszcze lepszy chleb, prawda? Przyjeżdżam tu też, by go próbować.

Ta brioszka, którą właśnie jadłam...
Mmm, była przepyszna!”

Dla niej przyszłość chleba jest jasna. „Zakwas to przyszłość. Jestem o tym głęboko przekonana.” Ale jednocześnie, że powinna jeszcze bardziej się starać – licząc i analizując – żeby pokazać wszystkim wyraźnie, że chleb na zakwasie jest najlepszy i najzdrowszy. Šumer mówi z własnego doświadczenia. Jej mąż nie trawił chleba pieczonego z użyciem drożdży. W jej krótkim filmie kobieta wyjaśnia, jak wstępne trawienie niektórych substancji odbywa się podczas procesu fermentacji. Chce w ten sposób pokazać, że chleb na zakwasie jest lżej strawny i wymaga mniejszych nakładów energii ze strony organizmu. „Coraz częściej szukamy prostego jedzenia. Chcemy też sami doglądać procesu jego powstawania. Chcemy wiedzieć, skąd pochodzą poszczególne składniki, które później lądują na naszym talerzu. Chcemy jeść organicznie, bez chemii”.

Co pani radzi osobom, które chcą zacząć same piec?

„To proste, po prostu trzeba zacząć. I nie zniechęcajcie się za szybko. Na początku może się to wydawać trudne, nawet rozczarowujące. Ale potrzeba wytrwałości, bo każdy może piec.” Šumer wie, o czym mówi. W międzyczasie poprowadziła ponad 100 warsztatów i widziała, jak ludzie zmieniają się, gdy tylko zaczną sami

pracować nad własnym ciastem.
„Efekt jest zawsze satysfakcjonujący.
To sprawia, że ludzie są zachwyceni.”
– powtarza raz jeszcze. Sama
często stoi przed piekarnikiem, by
obserwować zmiany. „Pierwsze 15
minut jest najbardziej emocjonujące.
Lepsze niż telewizja” – śmieje się.
„Zakwas pozwala mi upuścić pary.
Oczyszcza myśli i daje mi nową
energię. Ale uważajcie, jak już raz
zaczniecie, nie będzie odwrotu” –
ostrzega ze śmiechem.

„Nie poddawajcie
się, jeśli sukces
nie przyjdzie
natychmiast.
Dobre rzeczy
w życiu potrzebują
czasu. I ta zasada
nie dotyczy tylko
zakwasu.”

Chleb z ziarnami

Kerne Brot



Składniki

	%	g
Całkowita waga mąki	100	1000
Mąka	50	500
Woda +/-		500
O-tentic Origin	4	40
Sól	70	700
Softgrain Sprouted Rye [skiełkowane żyto – przyp. tłum.]	2	20
Waga ciasta ogółem	2	20
Masa ciasta po zmieszaniu /1 porcja/ w g		6680

Receptura

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Mikser z hakiem do mieszania	6 min. wolno + 6 min. szybko
Temperatura ciasta	28°C
Wyrastanie ciasta	40 min.
Waga	750g

PRZYGOTOWANIE CHLEBA

Formowanie	Ciasto powinno być klejące. Zmocz ręce i wyłóż ciasto do formy, dociskając do brzegów.
Fermentacja końcowa	+/- 80 min. w 28°C przy wilgotności 85%
Dekorowanie przed pieczeniem	Oprósz mąką i natnij pożądany wzór.
Temperatura pieczenia	230°C
Czas pieczenia na parze	45 min. na początku z parą

Warto wiedzieć

Chleb będzie jeszcze smaczniejszy na drugi dzień. Po upieczeniu można go zawinąć w folię spożywczą i zamrozić, gdy już ostygnie. Kiełkowanie to bardzo stary proces, dzięki któremu wzrasta wartość odżywcza chleba. W Danii chleb ten jada się do każdego posiłku. Przepis możesz dostosować do swoich potrzeb.





Zdobywanie wiedzy
to pierwszy krok do mądrości.
Dzielenie się nią
to pierwszy krok
do człowieczeństwa.

Autor nieznany



Gildia O-tentic

Pisaliśmy już o wadze międzynarodowej współpracy mikrobiologów i mistrzów zakwasu. Oczywiście wszystkie badania, technologie, wiedza i infrastruktura są kluczowe dla naszej pracy, ale sama techniczna wiedza o procesie pieczenia nie wystarczy.

By naprawdę ukazać zalety zakwasu, w czasie naszych demonstracji i degustacji potrzebujemy wsparcia najlepszych specjalistów. Wierzymy, że osobiste doświadczenie jest najcenniejsze, dlatego stworzyliśmy Gildię O-tentic. Zrzesza ona grupę profesjonalnych demonstratorów, którzy dążą do wspólnego celu: zdobyć maksymalnie dużo wiedzy i dzielić się nią z innymi członkami gildii oraz miłośnikami piekarstwa.

Gildia O-tentic funkcjonuje podobnie, jak dojo dla judoków, gdzie mistrz przekazuje swoją wiedzę i doświadczenie podopiecznym. Do Gildii należą ludzie z całego świata, wnoszący doświadczenie piekarskie z różnych jego zakątków. Cechy, jakich szukamy u członków Gildii, to duch profesjonalizmu i koleżeństwa, szacunek i umiejętność przejrzystego przekazywania wiedzy w obrębie społeczności piekarzy. Są to niezbędne umiejętności, dzięki którym możemy złożyć hołd przeszłości i kształtować przyszłość piekarstwa.



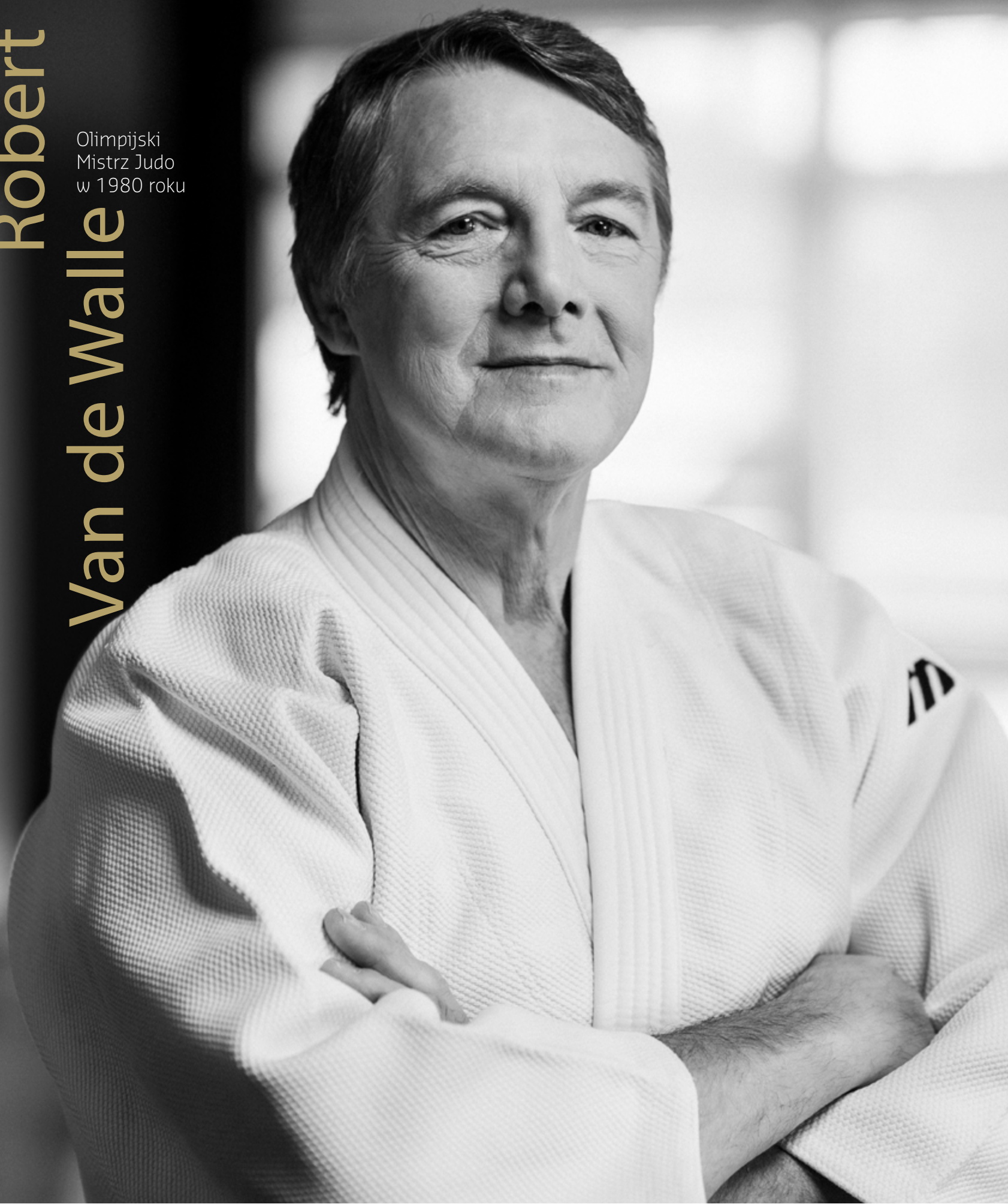






Robert Van de Walle

Olimpijski
Mistrz Judo
w 1980 roku





Zakwas i judo. Dwie zupełnie odrębne kwestie, choć tak wiele mają wspólnego. Japońska sztuka walki kontra rzemiosło – a podobieństwa idą w tuziny

Na Olimpiadzie w Moskwie w 1980 roku widzieliśmy po raz kolejny, że Belgia reprezentuje najwyższy poziom na świecie w judo. To właśnie tam Robert Van de Walle zdobył upragniony złoty medal w kategorii wagowej do 95 kg. Osiem lat później zdobył jeszcze brąz. Również w Mistrzostwach Świata i europejskich konkursach Van de Walle udowadniał, że jest gorliwym kolekcjonerem brązowych, srebrnych i złotych medali.

Teraz szybki skok do roku 2020. Spotykamy się z byłym judoką w Sankt-Vith. Sensei, czyli nauczyciel, jest ubrany na czarno od stóp do głów, całe 187 cm. Spotykamy się jeden na jednego, ale nie na macie tatami. Miejscem naszego spotkania jest Biblioteka Zakwasów.

Judo i pieczenie – poważnie?

Van de Walle uśmiecha się rozbrajająco; związek między tymi dwoma szybko staje się oczywisty. Okazuje się, że podstawowe zasady judo są niezwykle cenne również poza dziedziną sportu. Z tego punktu widzenia nie dziwi już, że, po zakończeniu kariery judoki, Van de Walle przeszedł płynnie do coachingu motywacyjnego. „Chciałem dzielić się moim doświadczeniem na macie i poza nią. Nie chodzi tylko o robienie, chodzi też o bycie. Chodzi o stan umysłu, podejście do świata. Jak radzić sobie ze stratą, ale też z wygraną.” Analogicznie jak w sporcie, piekarze muszą codziennie wygrywać i zapełniać piekarniane półki dobrej jakości chlebem. Wielu potwierdzi, że praca z zakwasem to sport wyczynowy.

Poza tym, Van de Walle wierzy, że podstawowe pojęcia filozofii judo – Seiryoku Zenyi i Jita Kyoei – stanowią też podstawy mądrego biznesu. Można je przetłumaczyć jako „maksymalizację wydajności” oraz „wzajemny szacunek”; są to pojęcia, dzięki którym można obudzić we firmie „ducha wygranej”.

Uczmy się od siebie wzajemnie, dzielmy się ze sobą.

To firma Puratos wyszła z inicjatywą, by przyjąć Van de Walle jako senseia. Było to w 2013 roku. Nie wszyscy piekarze pracujący z zakwasem,

są tak samo chętni, by dzielić się swoim doświadczeniem, nie mówiąc już o przekazywaniu wiedzy innym. To stracone szanse, uważa Karl De Smedt, jeden z założycieli Biblioteki Zakwasów. Van de Walle zgadza się w pełni. W rzeczy samej, dzielenie się doświadczeniem i wiedzą daje nam wiele możliwości. „Od razu wiedzieliśmy, że dużo możemy zrobić razem. Zaczęliśmy od zastanowienia się, jak możemy udostępnić całą naszą wiedzę każdemu na całym świecie. I dość szybko wpadliśmy na pomysł, by stworzyć gildię.”

Pierwszym wyczynem było połączenie wszystkich piekarzy. „By mogli wzajemnie się inspirować.” Od słowa do słowa i tak narodził się swoisty kodeks, wzorowany trochę na japońskim bushido.

Co konkretnie to oznacza?

Van de Walle: „W zasadzie to pracownicy sami wymyślili ten kodeks. My przeprowadzaliśmy regularnie instruktorów, by mogli razem pracować. W ten sposób można stworzyć coś, co jest ich, a nie nasze. Wyjaśniłem im, na czym polega kodeks Bushido, ale to oni sami musieli go zinterpretować.”

Żeby było to bardziej przejrzyste, Puratos użył metafory japońskiej wiśni. Drzewo opiera się na korzeniach i ma prosty pień, który oznacza kręgosłup. Za pomocą tej figury Van

de Walle chce przekazać, że każdy z nas musi umieć przekonująco odmówić lub się na coś zgodzić. Dodaje, że gałęzie są wytrzymałe, ale też giętkie. Giętkość zapewnia stabilność, co jest podstawą w judo. Kwiat stanowi symbol. „Czerwone wnętrze oznacza, że musisz być dla siebie surowy, a białe płatki – żebyś masz być łagodny dla innych.”

Symboliczne znaczenia ciągną się dalej, ponieważ kwiat oznacza „oderwanie” – wyjaśnia Van de Walle. „Kwiat jest piękny sam w sobie, nic ponad to. To właśnie stąd bierze się jego oderwanie. Nie jest owocem. I tu to oderwanie wraca, i nie dla każdego jest łatwe. Jeśli chcesz się rozwijać, musisz się dzielić z innymi czy też, innymi słowy, odpuścić. Łatwiej to zrobić, jeśli twoja inspiracja pochodzi z różnych źródeł, nie tylko od ciebie samego.” Brzmi logicznie. Van de Walle kiwa głową, ale nie każdy potrafi rozpoznać korzyści. „Piekarze wcześniej byli zamkniętą grupą, każdy w swoim kraju. Nie byli w stanie już bardziej się rozwijać. Mogli dopiero zacząć uczyć się od siebie wzajemnie i doceniać to, gdy zebraliśmy ich w jednym miejscu.”

Piekarz z czarnym pasem?

Po wielu spotkaniach i rozmowach, Van de Walle i Puratos wymyślili system, w którym piekarze w gildii mogą wchodzić na kolejne stopnie wtajemniczenia. Przypomina to

system kolorowych pasów, używany w judo (biały, żółty, pomarańczowy, zielony, niebieski, brązowy i czarny), związany ze stopniami dan. Jaki jest tu związek? Van de Walle mówi: „System pasów w judo jest często błędnie rozumiany. Stopnie mają dawać możliwość, by ścierać się z partnerem na tym samym poziomie zaawansowania. Taką samą logikę wprowadziliśmy w Puratosie i każdy zaczynał od zera. Miłe było to, że piekarze sami sobie nadali rangi. Odbył się na zasadzie wzajemnego porozumienia. Teraz wiadomo, do kogo można się zwrócić i z jaką sprawą, od kogo można się jeszcze czegoś nauczyć, jak się rozwijać, i tak dalej.”

Uderzające w autorefleksji piekarzy jest to, że wśród ich kryteriów oceny pojawiły się nie tylko doświadczenie, wiedza i umiejętności. Ci, którzy naprawdę zasługiwali na czarny pas, wcale nie pchali się naprzód. Dla wielu z nich głównym kryterium była chęć do dzielenia się wiedzą. To samo dotyczy się relacji z innymi. Wzajemny szacunek, postawa, osobowość i charyzma są kluczowe na drodze do mistrzostwa – nie tylko w judo, ale też w biznesie.

“Od razu wiedzieliśmy, że dużo możemy zrobić razem. Zaczęliśmy od zastanowienia się, jak możemy udostępnić całą naszą wiedzę każdemu na całym świecie. I dość szybko wpadliśmy na pomysł, by stworzyć gildię.”

Bagietka *birote*



Składniki

	%	g
Całkowita waga mąki	100	1000
Mąka pszenna	100	1000
Woda	63	630
Sól	2	20
O-tentic Durum	4	40
Sapore Daphne Tempo Bio	5	50
Sapore Oracolo	5	50
Waga ciasta ogółem		1790
Masa ciasta po zmieszaniu /1 porcja/ w g		300

Receptura

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Mikser z hakiem do mieszania	6 min. wolno + 4 min. szybko
Temperatura ciasta	26°C
Wyrastanie ciasta	45 min.
Waga	150 g
Fermentacja	15 min.

PRZYGOTOWANIE CHLEBA

Formowanie	Uformuj bagietkę z zaokrąglonymi brzegami.
Fermentacja końcowa	12 godz. w 4°C
Dekorowanie przed pieczeniem	Natnij pośrodku przez całą długość.
Temperatura pieczenia	230°C z małą ilością pary
Czas pieczenia na parze	20-25 min.

Warto wiedzieć

Bagietka *birote salado* ma grubą skórkę i jest przepyszna z sosem pomidorowym (nazywa się to *torta ahogada*). Ten przepis możesz dostosować do swoich potrzeb. W oryginalnym przepisie ciasto na zakwasie odświeża się z użyciem piwa, jajek i limonki. Dzięki dodatkowi O-tentic i Sapore udało nam się odtworzyć ten niezwykle przepis z Guadalajary.





—
Kultywuj tradycję,
kształtuj swoją
przyszłość.
—

Piękne miejsce dla pięknego chleba

Centrum Smaku Chleba w Saint Vith w Belgii umożliwia doświadczenie smaku, zapachu, fermentacji i poznanie składników do wytwarzania chleba. Mieści się tam Biblioteka Zakwasów, której celem jest zachowanie bioróżnorodności zakwasów i przechowanie ich dziedzictwa oraz wiedzy piekarskiej dla przyszłych pokoleń. Staje się powoli miejscem, gdzie różni fachowcy związani z piekarnictwem spotykają się, by dzielić się najlepszymi praktykami w zakresie smaku i technologii fermentacji.

Adres:

Prümer Straße 42a
4780 St. Vith - Belgia
tel. 0032.80 28 02 10

Strona internetowa:

www.puratos.com/services/center-for-bread-flavour

By uzyskać więcej informacji na temat Centrum Smaku Chleba, skontaktuj się z nami bezpośrednio lub lokalną siedzibą Puratos.











„By sequencing the microbiological makeup of starters, the library is already finding patterns linking the world’s sourdoughs.”



„The experiment Puratos and de Smedt helped coordinate was an effort to understand how sourdoughs get that way.”



„Door de omschakeling van bakkers van desem naar gist is veel kennis verloren gegaan.”



„Weltweit einzige Bibliothek für Sauerteige”



„Un levain, c’est vivant, ça respire, ça mange”



„Sourdough hands: How bakers and bread are a microbial match.”



„Une bibliothèque de levains”: visite au coeur du centre d’expertise du groupe Puratos”



„Nancy Silverton’s Sourdough Starter is so good scientists are studying it in Belgium.”



„A ‘biblioteca’ de massa azeda”



„Padaria Basilicata recebe reconhecimento internacional”



„Bread with cred: Yukoner’s 120-year-old sourdough starter added to collection in Belgian ‘library’

NATIONAL*POST

„lone Christensen’s starter, one of the oldest strains around, is being added to a collection in a Belgian ‘library’ with 84 samples from 20 countries.”



„DNA tests reveal what’s living in Yukoner’s 120-year-old sourdough starter.”



„Why a Belgian Sourdough Librarian flew to Canada for Sourdough.”

ROADS&KINGDOMS

„The world’s first sourdough library.”



„Sauerteig aus Stavenhagen in belgischer Bibliothek gesichert”



„International bakery supply firm Puratos on the rise in Pennsauken NJ”

Courier Post

„Researchers share results of sourdough diversity study”



„New innovations in baking (MyBreaD) at baking expo in Las Vegas”



„At the Sourdough Library, With Some Very Old Mothers.”

The New York Times

„Brood is een vertaling van lokale cultuur en wij zijn de vertalers.”







PRZYSZŁOŚĆ CHLEBA LEŻY W JEGO PRZESZŁOŚCI



Kolofon

Pomysł: Puratos Design Department
Opracowanie graficzne: Dave Scheurweghes
Tekst: Alex Van Geet
Koordinacja planu zdjęciowego: Els De Pauw
Koordinacja wydruku: Erna Robert

Zdjęcia
Studio Wauters: Pages: Cover/6/16/20/34/36/40/48/50/52/54/60/62/64/
70/76/78/80/82/84/86/88/94/96/98/100/102/108/110/113
Thomas Vanhaute: Pages: 2/12/44/56/72/90/104
Hideki Ohtaka: Page: 30
Frédéric Raevens: Pages: 8/10/38/42
Christophe Vander Eecken: Page: 68
Alex Van Geet: Pages: 18/24/26/28/33/67/71/103
Shutterstock: Page: 5

Wywiady i redakcja:
Bart De Landtsheer

Przepisy na chleb:
Morgane Clementson
Vincent Fogaroli

Druk:
L. Capitan - Belgium

Wydawca:
Puratos Group

Copyright@2020 Puratos
Wszystkie prawa zastrzeżone. Żadna część niniejszej książki nie może być powielana ani używana w żaden sposób na nośnikach elektronicznych lub mechanicznych, włączając w to techniki fotograficzne, nagrywanie lub inne formy przechowywania i odtwarzania informacji, bez pisemnej zgody wydawcy.



Puratos NV/SA - Industrialaan 25, Zone Maalbeek - B-1702 Groot-Bijgaarden, Belgium
T +32 2 481 44 44 - F +32 2 466 25 81 - E info@puratos.com