



Papné Szabó Ibolya

Omlós tészta készítése, gyúrással

**NSZFI**
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:
Tésztakészítés, tészta szárítás

A követelménymodul száma: 0535-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-014-30

OMLÓS TÉSZTA KÉSZÍTÉSE, GYÚRÁSSAL

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Az omlós tésztából készült finom pékárukat gabona őrleményekből (általában BL 55 típusú lisztből), élesztő, só, tej (tejpor), zsiradék, cukor, víz és szükség szerint adalékanyag felhasználásával, jellegzetes technológiával állítják elő. Az omlós termékcsoporthoz, olyan termékek tartoznak, amelyek könnyen szétmorzsolhatóak, kis erő hatására apró rögökre hullanak szét, vagyis omlós jellegűek.

Miben különbözik az omlós tészta szerkezete és gyártástechnológiája az eddig megtanult tésztakétól? Mitől lehet a Tepertős pogácsa bélzete omlós és leveles is és hogyan tudjuk megkülönböztetni a különböző töltelékkel tartalmazó Pozsonyi kifliket egymástól? Azt megtudhatja szakmai információtartalmából.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

AZ OMLÓS TÉSZTA KÉSZÍTÉSE

1. Az omlós tészta jellemzői

Az omlós tészták nagy zsírtartalmú, laza szerkezetű, többé-kevésbé rugalmatlan és képlékeny rendszerek. Fizikai-reológiai tulajdonságaikat és a tésztakészítés technikáját, víztartalmuk és a felhasznált zsiradék aránya határozza meg. A termékek a nagy zsiradék tartalom következtében lassan öregsznek és hosszú ideig eltarthatók. A tészta 30–35 % folyadékadagolással készül, hőmérséklete 20–24°C.

2. Omlós tésztából készíthető termékek

1. Édes alaptésztából készült termékek: Édes pogácsa (vajás, margarinos), Pozsonyi kifli (diós, mákos), Piték, Diós és mákos tekercs
2. Sós alaptésztából készült termékek: Tepertős pogácsa, Sós pogácsa

A pogácsák kivételével minden termék töltelékkel tartalmaz.

3. Az omlós termékcsoport anyagnormája.

Vezérterméke: Margarinos pogácsa, vajas pogácsa (csak vajjal készíthető)

1000 db egyes faktorú margarinos pogácsa (édes) anyagnormája.

BL 55 liszt	30,20 kg
Élesztő	5 %
Só	0,8 %
Margarin	35,70 %
Cukor	10 %
Tejpor	2 %
Tojás	1 db/kg liszt
Aszkorbinsav	0,004 %
Adalékanyag	0-2 %-ig
Víz	30-35 %

1000 db Sós margarinos pogácsa anyagnormája

BL 55 liszt	31,20 kg
Élesztő	5 %
Só	2,5 %
Margarin	35,70 %
Cukor	5 %
Tejpor	2 %
Tojás	1 db/kg liszt
Aszkorbinsav	0,004 %
Adalékanyag	0-2 %-ig
Víz	30-35 %

1000 db Tepertős pogácsa anyagnormája

BL 55 liszt	30,30 kg
Élesztő	5 %
Só	3,0 %
Tepertő	25 %
Sertészsír	15 %
Bors	1 %
Aszkorbinsav	0,004 %
Adalékanyag	0-2 %-ig
Víz	30-35 %

AZ OMLÓS TÉSZTÁBÓ KÉSZÜLT FINOMPÉKÁRUK GYÁRTÁSTECHNOLÓGIÁJA

1. Nyersanyag előkészítő műveletek

- Liszt: mérés, hőmérséklet beállítás, szitálás, keverés
- Víz: mérés, hőmérséklet beállítás
- Élesztő: mérés, szuszpendálás
- Só: mérés, oldás, ülepítés, szűrés, sóoldat mérése
- Margarin: mérés, hőmérséklet beállítás
- Cukor: mérés, oldás
- Tejpor: mérés, szuszpendálás
- Tojás: mosás, fertőtlenítés, öblítés, szárítás, két edényes törés, érzékszervi vizsgálat, egyneműsítés, hűtés
- Aszkorbinsav: mérés, oldás
- Adalékanyag: mérés
- Tepertő: mérés, darálás, hűtés

Az omlós tésztáknál a zsiradékok, a liszt és a víz hőmérsékletét hűvösre (20–25°C) kell beállítani.

2. omlós tészta készítése gyúrással

Az omlós tészták készítése jellegzetes eljárással történik. A nagy mennyiségű zsiradéktól képlékeny, rugalmatlan, rendkívül alaktartó tésztát kapunk. **A tészta, gyúrással készül:**

1. A lisztet a zsiradékkal alaposan össze kell morzsolni (a két anyagot mechanikai megmunkálással, dörzsöléssel összekeverjük). Ennek az a célja, hogy a zsiradék vékony hártvaként körbevegye a lisztszemcséket, így gátolja azok duzzadását, és a sikérváz kialakulását. A zsiradékrétegek elválasztják egymástól a lisztszemcséket és az omlósság ennek köszönhető. Így a tészta rugalmatlan, merev, a késztermék pedig omlós szerkezetű.
2. Az elmorzsolts liszt+zsiradék keverékéhez hozzámérjük a többi előkészített nyersanyagot és gyúrással tésztát készítünk.

Az omlós sütemények tésztáját csak közvetlen tésztakészítési eljárással lehet előállítani. Arra kell törekedni, hogy a tészta készítéséhez felhasznált, a liszttel elmorzsolts zsiradék hőmérséklete lehetőleg 15–20°C-nál ne legyen több.

A tésztát a tésztaképző folyadék hozzáadása után is csak addig kell dagasztani, míg teljesen homogén nem lesz. A hosszú dagasztás elősegíti a sikérváz kialakulását és ez által rontja az omlós szerkezet kialakulását.

A tészta megfelelő hőmérséklete 20–24°C. A tészta érlelésére nincs szükség.

Az omlós tészta hűtőszekrényben +6°C alatti hőmérsékleten, akár 36 órán át romlás nélkül tárolható, emiatt több tészta is készíthető egyszerre. Előnyösebb a végleges formára alakított tészta hűtött tárolása, mint az alakítatlan tészta hűtése. Minden esetben gondoskodni kell arról, hogy tárolás közben a tészta felült ne száradjon ki.

A Tepertős pogácsa, olyan omlós tésztából készül, amelynek zsiradéktartalmát sertészsír és magas zsírtartalmú állati szövet, tepertő adja.

A tésztakészítés menete: először a finomra darált tepertőt borssal és a felhasználandó sómennyiség 2/3 részével összegyúrjuk és az így kapott anyagot, csak akkor adjuk a tésztához, amikor a többi nyersanyagból a tésztát már elkészítettük. A sóval kevert tepertővel egybedagasztott és egyneműsített tészta érési idejét hűtéssel növelhetjük. A hűtéssel egybekötött pihentetés során a tésztaalapot 3–4 alkalommal többszörösen egymásra hajtjuk, pihentetjük, majd ismét elnyújtjuk. Ezzel a módszerrel a tészta 10–12 óra múlva lesz feldolgozható. A bélzet szerkezete a tésztakészítés hatására kissé leveles. Ha a pihentetéssel és hűtéssel egybekötött hajtogatás elmarad, a feldolgozás 40–60 perc múlva elvégezhető, ebben az esetben a termék bélzete, tömörebb lesz, nem alakulnak ki bélzet rétegek.

3. Az omlós tészta feldolgozása

Érett tészta kerül feldolgozásra. A gyúrt omlós tészta végső szerkezete a feldolgozást előkészítő hengerlés, nyújtás tömörítő hatására alakul ki. Az omlós tésztáknál a feldolgozás fontos művelete a tészta kinyújtása kézzel vagy nyújtógéppel végezhető. Nagyobb kapacitású üzemekben teljes tésztafeldolgozó gépsorok végzik az omlós tészták nyújtását, további alakítását és töltését. A nyújtáshoz kevés lisztre van szükség, mert a nagy zsírtartalmú tészta alig tapad a munkaasztalhoz. Az omlós tészta osztása

Omlós tészta esetében az osztás lehet egyszerű és összetett is, attól függően, hogy milyen terméket készítünk.

- Egyszerű osztást alkalmazunk a Tekercsek és a Piték készítésénél.
- Összetett osztást alkalmazunk a Pogácsák és a Pozsonyi kifli készítésénél.

Nyújtás

- A nagy pogácsákhoz 3cm vastag, a zsúr pogácsákhoz 1,5cm vastag tésztát nyújtunk.
- A Pozsonyi kifli feldolgozásánál, a második osztás, gömbölyítés és pihentetés után a tésztát, kézzel vagy a kiflisodró gép nyújtóhengerei között ovális lappá nyújtjuk.
- A Diós, mákos tekercs tésztáját a második osztás, gömbölyítés és pihentetés után téglalap alakúra nyújtjuk.
- A piték tésztáját általában gömbölyítés és pihentetés után sütőlemez méretűre nyújtjuk.
- **Kiszúrás:**
- a pogácsák alakító művelete. A kinyújtott tésztaalapból sima szélű kerek kiszúróval egyenletes nagyságú tészta darabokat szaggatunk ki.

4. Kelesztés

Feltételei

- Kelesztő tér hőmérséklete: 32–35°C
- Kelesztés relatív páratartalma: 65–75 % (mivel tojással kezelt felületű termékek)
- Kelesztési idő: 40–50 perc
- A kelesztés sütőlemezen történik. Kelesztés közben a termék felületét két alkalommal teljes tojás lével megkenjük.
- A Pozsonyi kiflik és a diós, mákos tekercsek készítése során márványos felületet kell kialakítani.

Az erezett, márványos felületet a kelesztés közben végzett kétszeri tojásozással nyerjük. Először a kelesztés megkezdésekor tojássárgájával bekenjük a tésztadarabok felületét, majd hűvös, huzatos helyen rászárítjuk. Ezután hagyjuk a tésztát kelni meleg, száraz helyen. Kelés közben a tészta térfogata nő, de a felületére rászáradt tojássárgája nem tud a térfogat növekedés arányában megnyúlni, tehát megrepedezik. Vetés előtt a termék felületét tojásfehérjével kenjük meg, ez adja a felület fényét. Sütéskor a repedések mentén vékony világos csíkokká, erek alakulnak ki, a felület pedig fényes, vörösesbarna színű lesz.



1. ábra. Pozsonyi kifli mákos tojásozása



2. ábra. Pozsonyi kifli diós tojásozása

5. Sütés

A sütés lemezen történik.

Feltételei

- Sütési hőmérséklet

Édes tészták (édes pogácsa, pozsonyi kifli)	200–230°C
Sós tészták (Sós pogácsa)	240–250°C
Tepertős pogácsa	270°C

- Sütési idő

Zsúrpogácsák	8–10 perc
Pogácsák, Pozsonyi kifli	13–15 perc
Piték	20–25 perc
250 g-os termékek	22–25 perc
500 g-os termékek	28–30 perc

- A termékek száraz (gőzmentes) sütőtérben sülnek.

6. Késztermékek kezelése

Műveletei: hűtés, tárolás, csomagolás, szállítás

A termékek sütőlemezen hűlnek ki. A késztermékek minőségének ellenőrzése, és szállítása kizárólag teljesen kihűlt állapotban történhet. A késztermékek minőségének minden esetben meg kell felelnie a Magyar Élelmiszerkönyv és a gyártmánylap előírásainak. Csak olyan termék hozható forgalomba, amely ezeknek az előírásoknak megfelel. A termék megnevezése utaljon a termék jellegére, tartalmazza a termék nevét és névleges tömegét.

Omlós tésztából készíthető termékek minőségi jellemzői

1. Pogácsák (Édes margarinós, Sós margarinós) Ft=55g, Kt=45-50g

- Alak: Kerek, henger alakú termék.
- Felülete: párhuzamosan, sűrűn rovátkolt. Alja sima. Oldalai hengerpalástot képeznek és megközelítőleg simák. Felülete a felső héjon fényes, vörösesbarna, az alsó héj világosbarna, az oldalak aranyárgák.
- Bélézete: sárgás színű, kissé tömött, rugalmatlan, omlós törésű.
- Íz, illat: Minden idegen íztől és illattól mentes.



3. ábra. Édes margarinós pogácsa

2. Tepertős pogácsa Ft=55g, Kt=45-50g

- Alak: Kerek, henger alakú termék.
- Felülete: hossz és keresztirányban sűrűn rovátkolt, mélyebb bevágásokkal. Alja sima. Oldalai hengerpalástot képeznek és megközelítőleg simák. Felülete a felső héjon fényes, vörösesbarna.
- Bélézete: a tepertő darabkák jól láthatók, enyhén barnás, kissé leveles, lazább.
- Íz, illat: Minden idegen íztől és illattól mentes. Jó érződik benne a tepertő a sertészsír és a bors íze.



4. ábra. Tepertős pogácsa

3. Pozsonyi kifli diós, mákos Ft=37+20g, Kt=48-53g

- Alak: a mákkal töltött Pozsonyi kifli patkó alakú, két vége irányában egyenletesen elkeskenyedő. A Diós pozsonyi kifli hasonló alakú, de a két vége a törzséhez szorosan vissza van hajtva (ácskapocs alakú).
- Felülete: sima, fényes, vörösesbarna, márványozott erezetű.
- Bélézete: színe sárgás, jól átsült, omlós, tömött állagú tézstalap, a belehelyezett töltelék jól körbefogja.
- Íz, illat: Minden idegen íztől és illattól mentes. A mák és a dió nem lehet avas ízű.



5. ábra. Márványos felület



6. ábra Pozsonyi kifli diós, mákos

4. Diós, mákos tekercs (Beigli) 0,25kg-os Ft=170+130g Kt=243-258g, 0,50kg-os Ft=330+250g, Kt=485-515g

- Alak: hosszúkás, rúd alakú, arányosan domborodó, a termék egész hosszában egyenletes vastagságú
- Felülete: márványozottan fényes, vörösbarna, sima, összefüggő, repedésmentes, böködött.
- Bélzete: a tészta a töltékanyagot teljesen körbefogja, beburkolja. A bélzet színe, sárgás. A termék belső részét csiga alakban kialakított tölték és tészta burkolja.
- Íz, illat: Minden idegen íztől és illattól mentes. A mák és a dió nem lehet avas ízű.



7. ábra. Mákos tekercs



8. ábra. A töltelék csigavonalban helyezkedik el

A Pitefélék különböző töltelékanyaggal megtöltött és ízesített termékek

5. Piték almás, Ft=37,5+40g Kt=65–70g, túrós, mákos Ft=37,5+38g Kt=55–60g

- Alak: négyzet alakú, lapos, felül tésztalappal lezárt, a lapok között töltelék anyaggal , töltött, nyitott(vágott) oldalú termékek
- Felülete: fényes, sima, kisebb méretű lyukakkal átszurkált vagy kockás vonalazás díszíti. A pite alja sima. Színe a felületen vörösesbarna az alja világosbarna.
- Bélzete: A bélzet sárga"tészta" színű, igazi bélzetről, ennél a terméknél nem beszélhetünk. A tésztája tömött, jól átsült, omlós.
- Íz, illat: Minden idegen íztől és illattól mentes. A gyümölcs tölteléktől aromás. A mák töltelék nem lehet avas és a túró töltelék nem lehet savanyú.

Omlós tésztából készült termékek készítésének hibái

Hiba: a Pozsonyi kifli és Beigli tésztája megreped

Oka:

- Lágy vagy kemény volt a tészta.
- Sok cukorral készült a töltelék.
- Túl lágy volt a töltelék.
- A beigli nem szurkáltuk meg sütés előtt.
- Szorosan lett feltekerve.
- Túl sok tölteléket tettünk a tésztába.

Hiba: a felület nem márványos

Oka:

- Nem tartottuk meg a kenés és a pihentetés előírásait.
- Nem vártuk meg a tojássárgája megszáradását.
- Túl, forró sütőben sütöttük.

- A tojásfehérje megszáradása előtt elkezdett kelni a tészta

MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

Érzékszervi jellemzők

- Alak: a termékre jellemző; ne legyen torz.
- Felület: a termékre jellemző.
- Bélzet: kissé tömött, rugalmatlan, omlós szerkezetű.
- Íz és szag: a termékre jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű vagy szagú.

Fizikai és kémiai jellemzők

- Zsírtartalom: a késztermék bélzetének zsírtartalma, szárazanyagra számítva legalább 20,0% (m/m)
- Cukortartalom: édes tésztából készült termékek bélzetének cukortartalma, szárazanyagra számítva legalább 4,5% (m/m)
- Sótartalom: sós tésztából készült termékek bélzetének sótartalma, szárazanyagra számítva legfeljebb 4,0% (m/m)
- Homoktartalom: a termék bélzetének szárazanyagára számítva, érzékszervileg ne legyen észlelhető legfeljebb 0,04% (m/m)

Töltelék: összetételben és minőségben feleljen meg a termék gyártmánylapján rögzítettnek.

Tömegűrés (csomagolatlan termék esetén)

- 250 g-nál kisebb névleges tömegű termékek esetén $\pm 5,0\%$,
- 250 g-os és annál nagyobb névleges tömegű termékek esetén $\pm 3,0\%$ egyedi tömegűrés van megengedve.

Jelölés

Megnevezés: Pogácsa, édes, Diós pozsonyi kifli, Mákos tekercs stb. A termék megnevezéséhez használhatók a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Gyakorlati feladat: gyűjtse össze és írja le, hogy gyakorlólóhelyén milyen omlós tésztából készült termékeket készítenek! Melyik terméket készítik a legnagyobb és melyiket a legkisebb mennyiségben?



2. Figyelje meg milyen ünnepek előtt készítenek diós és mákos tekercset és Pozsonyi kiflit! Mi ennek az oka?



3. Gyűjtsön információkat gyakorló helyén! Rajzolja le, hogyan díszíthetjük, villa segítségével a Piték felületét. Kérjen segítséget oktatójától és próbáljon minél több díszítési módot felkutatni és lerajzolni.

4. Gyakorlati feladat: Gyakorló helyén Margarinos és Tepertős pogácsát kell készítenie. Melyek azok a hibalehetőségek, amelyek a termék készítése során felléphetnek? Hogyan jelentkeznek a késztermék minőségén az elkövetett hibák?

5. Nézze meg alaposan a képet! Mit ábrázol? Milyen hibát követett el a termék készítője a termék készítése során? Véleményét gyakorlati munkája alapján fogalmazza meg és válaszát írja le a kijelölt helyre.



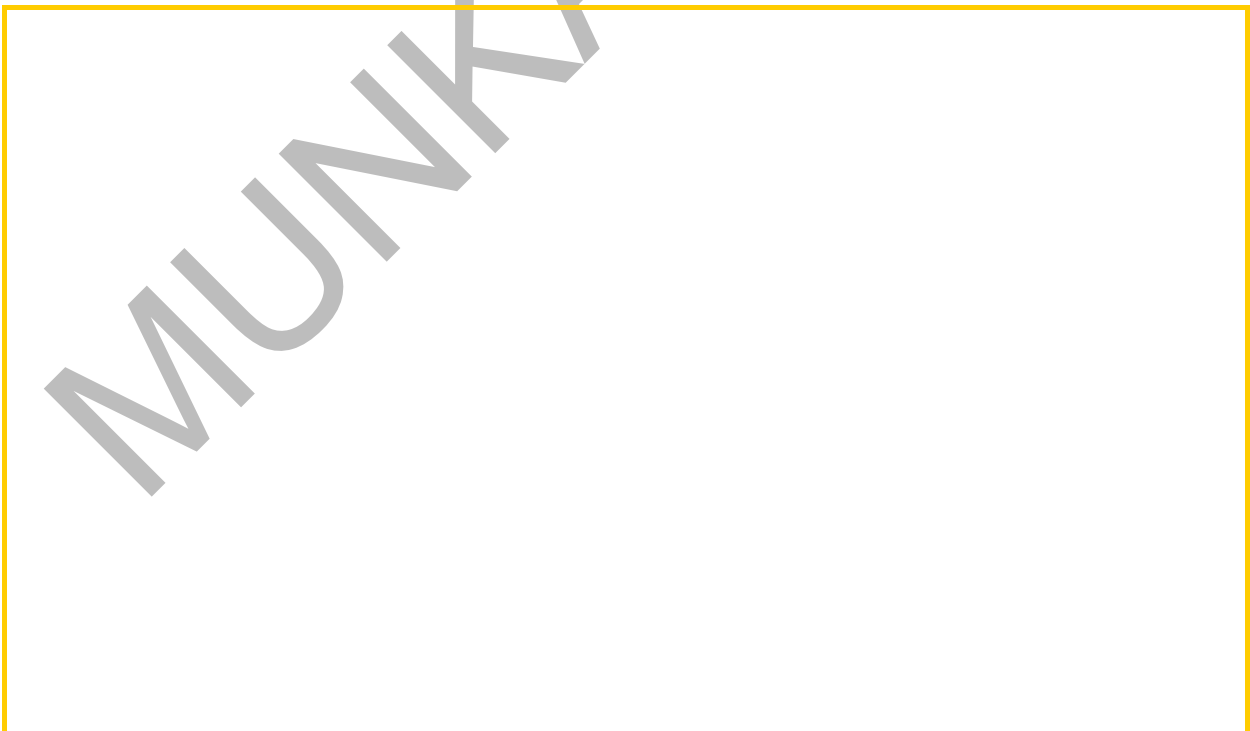
9. ábra. Pozsonyi kifli feldolgozási hibával

A large rectangular area with a yellow border, containing ten horizontal lines for writing. A large, faint watermark 'MUNKANYELVI AG' is visible across the area.

6. Gyakorlati munkája alapján rajzolja le, hogyan vágja meg az édes margarinos pogácsa, és a Tepertős pogácsa felületét!



7. Hogyan különböztethetjük meg a Mákos- és a Diós Pozsonyi kiflit egymástól? Rajzolja, le milyen alakban készítjük a két terméket?



8. Gyakorlaton Pozsonyi kiflit készített, de mindegyik kirepedt oldalt. Milyen hibákat követhetett el a készítés során?

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

9. Gyakorlati feladat: válasszon magának társat és a következő gyakorlati feladatokat közösen, oldják meg! Az oktatójukkal beszéljék meg a pár választást, ügyelve arra, hogy segítő párok alakuljanak. Az utasításokat követve, önállóan végezzék el a gyakorlatokat és munkájukat dokumentálják a megfigyelési lap megfelelő részein.

A GYAKORLAT TÉMÁJA: DIÓS TEKERCS 0,50- OS GYÁRTÁSA

MEGFIGYELÉSI LAP

Utasítások	Feladatok megoldása
1000 db Margarinos pogácsa anyagnormája	
Számítsák ki 60 db Diós tekercs 0,50 kg-os nyersanyagszükségletét	

<p>Milyen sorrendben végzik a tésztakészítést? Írják le lépésről, lépésre a menetet.</p>	
<p>Meddig érlelik a tésztát? Mi jellemző az érett tésztára?</p>	
<p>Határozzák meg a termék feladási tömegét, és végezzék el a tészta osztását. Mérjék le a tésztát majd, gömbölyítsék fel!</p>	
<p>Pihentessék a tésztát! Miért van szükség a tészta pihentetésére?</p>	
<p>Végezzék el a termék alakítását! Milyen méretűre és alakúra nyújtják a tésztát? Rajzolják le!</p>	
<p>Mire kell figyelniük a tészta feltekerésénél?</p>	
<p>Helyezzék a terméket a lemezre és írják le lépésenként, hogyan kezelik a termék felületét.</p>	

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Melyek az omlós tészta jellemzői?

Blank writing area with horizontal lines for the answer to question 1.

2. Hogyan alakul ki a tészta, omlós szerkezete?

Blank writing area with horizontal lines for the answer to question 2.

3. Sorolja fel az omlós tésztából készíthető termékeket.

4. Írja a felsorolt nyersanyagok mellé az előkészítő műveleteiket!

Liszt	_____
Víz	_____
Élesztő	_____
Só	_____
Margarin	_____
Cukor	_____
Tejpor	_____
Tojás	_____
Tepertő	_____

5. Írja le 1000 db egyes faktorú Margarinos pogácsa (édes) anyagnormáját

--

6. Számolja ki 80 db Édes margarinos pogácsa és 250 db Diós pozsonyi kifli készítéséhez szükséges nyersanyagok mennyiségét. Figyeljen a Pozsonyi kifli faktorizálására! $f=0,69$

MUNKANYAG

7. A szakmai információtartalom alapján hasonlítsa össze az Édes margarinos pogácsa és a Tepertős pogácsa elkészítéséhez szükséges nyersanyagokat. Mi a különbség a két termék anyagnormája között. Válaszát írja a kijelölt helyre!

MUNKANYAG

8. Milyen módon készíthetjük a Tepertős pogácsa tésztáját?

9 .Töltse ki a táblázatot! Olvassa el figyelmesen és írja be a megfelelőhelyre, hogy a felsorolt minőségi jellemzők melyik termékre vonatkoznak.

A termék neve	Minőségi jellemzők
	Felülete párhuzamosan, sűrűn rovátkolt. Oldalai hengerpalástot képeznek és megközelítőleg simák. Felülete a felső héjon fényes, vörösesbarna, az alsó héj világosbarna, az oldalak aranysárgák. Édeskés ízű.
	Patkó alakú, két vége irányában egyenletesen elkeskenyedő. Felülete sima, fényes, vörösesbarna, márványozott erezetű.
	Négyzet alakú, lapos, felül tésztalappal lezárt, a lapok között töltelék anyaggal. Töltött, nyitott (vágott) oldalú termékek. Felülete fényes, sima, kisebb méretű lyukakkal átszurkált vagy kockás vonalazás díszíti.
	Hosszúak, rúd alakú, arányosan domborodó, a termék egész hosszában egyenletes vastagságú. Felülete márványozottan fényes, vörösbarna, sima, összefüggő, repedésmentes, böködött. Mákkal töltött.
	A két vége a törzséhez szorosan vissza van hajtvva (ácskapocs alakú). Felülete: sima, fényes, vörösesbarna, márványozott erezetű.
	Kerek, henger alakú termék. Felülete: hossz és keresztirányban sűrűn rovátkolt, mélyebb bevágásokkal. Bélzete enyhén barnás, kissé leveles, lazább.
	Kerek, henger alakú termék. Felülete hossz és keresztirányban sűrűn rovátkolt. Felülete a felső héjon fényes, vörösesbarna, az alsó héj világosbarna, az oldalak aranysárgák. Sós ízű.

10. Töltse ki az alábbi táblázatot az omlós termékek sütési idejére és sütési hőmérsékletére vonatkoztatva. A szakmai információtartalom segítségével lehet munkájában!

Termék neve	Sütési idő	Sütési hőmérséklet
Mákos pozsonyi kifli		
Sós pogácsa		
Tepertős pogácsa		
Mákos tekercs 250 g-os		
Díós tekercs 500 g-os		
Túrós pite		

11 . Hogyan alakítjuk ki a Pozsonyi kifli és Beigli márványozott felületét? Írja le a felület kialakításának pontos lépéseit és következményeit.

MUNKANYAG

12. Végezz gyűjtőmunkát! A, Hagyományok Ízek Régiók című könyv I. kötetéből keresd ki a Tepertős pogácsa készítését és leírását. Olvasd el figyelmesen az olvasmányt és segítségével válaszolj a következő kérdésekre!

Melyek azok a legfontosabb minőségi követelmények, melyeket az olvasmány tartalmaz?

A large rectangular box with a yellow border, containing 15 horizontal lines for writing. The box is currently empty.

Hogyan készítették régen a házi készítésű omlós tésztájú tepertős pogácsát?

A large rectangular box with a yellow border, containing 15 horizontal lines for writing. The box is currently empty.

Hogyan készítették régen a házi készítésű leveles tésztájú tepertős pogácsát?



Hogyan alakul ki az omlós tészta leveles szerkezete?



13. Gyakorlati munkája ismeretében írja be a következő táblázatba a termékek megfelelő feladási és késztermék tömegeit. Segítséget a szakmai információ tartalomában talál.

Termék neve	Feladási tömeg	Késztermék tömeg
Margarinos pogácsa		
Pozsonyi kifli		
Mákos pite		
Diós tekercs 250g		
Mákos tekercs 500g		

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. Melyek az omlós tészta jellemzői?

Az omlós tészták nagy zsírtartalmú, laza szerkezetű, többé-kevésbé rugalmatlan és képlékeny rendszerek. A termékek a nagy zsiradék tartalom következtében lassan öregsznek és hosszú ideig eltarthatók. 30–35 % folyadékadagolással készül. A tészta hőmérséklete 20–24°C.

2. Hogyan alakul ki a tészta, omlós szerkezete?

A tésztakészítésnél először a lisztet a zsiradékkal elmorzsoljuk (a két anyagot mechanikai megmunkálással, dörzsöléssel összekeverjük). E művelet során a lisztszemcsék felületét zsiradékréteg veszi körül, ami azután a folyadék adagolás alkalmával megnehezíti a búzatésztákra egyébként jellemző, összefüggő síkerváz kialakulását. A zsiradékrétegek elválasztják egymástól a lisztszemcséket és az omlósság ennek köszönhető.

3. Sorolja fel az omlós tésztából készíthető termékeket.

- Édes alaptésztából készült termékek: Édes pogácsa (vajás, margarinos), Pozsonyi kifli (diós, mákos), Piték, Diós és mákos tekercs
- Sós alaptésztából készült termékek: Tepertős pogácsa, Sós pogácsa

4. Írja a felsorolt nyersanyagok mellé az előkészítő műveleteiket!

- Liszt: mérés, hőmérséklet beállítás, szitálás, keverés
- Víz: mérés, hőmérséklet beállítás
- Élesztő: mérés, szuszpendálás
- Só: mérés, oldás, ülepítés, szűrés, sóoldat mérése
- Margarin: mérés, hőmérséklet beállítás
- Cukor: mérés, oldás
- Tejpor: mérés, szuszpendálás
- Tojás: mosás, fertőtlenítés, öblítés, szárítás, két edényes törés, érzékszervi vizsgálat, egyneműsítés, hűtés
- Tepertő: mérés, darálás, hűtés

5. Írja le 1000 db egyes faktorú Margarinos pogácsa (édes) anyagnormáját

BL 55 liszt	30,20 kg
Élesztő	5 %
Só	0,8 %
Margarin	35,70 %
Cukor	10 %
Tejpor	2 %
Tojás	1 db/kg liszt
Aszkorbinsav	0,004 %
Adalékanyag	0-2 %-ig
Víz	30-35 %

6. Számolja ki 80 db Édes margarinos pogácsa és 250 db Diós pozsonyi kifli készítéséhez szükséges nyersanyagok mennyiségét. Figyeljen a Pozsonyi kifli faktorizálására! $f=0,69$

1000 db

252,5 db

BL 55 liszt	30,20 kg	7.62kg
Élesztő	5 %	0,38kg
Só	0,8 %	0,06kg
Margarin	35,70 %	2,72kg
Cukor	10 %	0,76kg
Tejpor	2 %	0,15kg
Tojás	1 db/kg liszt	0,34kg tojáslé
Aszkorbinsav	0,004 %	0,0003kg
Adalékanyag	0-2 %-ig	Nem használjuk
Víz	30-35 %	2,66kg

Faktorizálás: Margarinos pogácsa $80\text{db} \times 1 = 80$ db, Diós pozsonyi kifli $250\text{db} \times 0,69 = 172,5\text{db}$. Összesen: $80\text{db} + 172,5\text{db} = 252,5\text{db}$ Margarinos pogácsa

OMLÓS TÉSZTA KÉSZÍTÉSE GYÚRÁSSAL

- Liszt: $30,20 \times 252,5 / 1000 = 7,62$ kg,
- Élesztő: $7,62 \text{ kg} \times 5 / 100 = 0,38$ kg
- Só: $7,62 \text{ kg} \times 0,8 / 100 = 0,06$ kg
- Margarin: $7,62 \text{ kg} \times 35,7 / 100 = 2,72$ kg
- Cukor: $7,62 \text{ kg} \times 10 / 100 = 0,76$ kg
- Tejpor: $7,62 \text{ kg} \times 2 / 100 = 0,15$ kg
- Tojás: $7,62 \text{ kg} \times 1 \text{ db} = 7,62 \times 0,045 \text{ kg teljes tojás lé} = 0,34$ kg
- Aszkorbinsav: $7,62 \text{ kg} \times 0,004 / 100 = 0,0003$ kg
- Víz: $7,62 \text{ kg} \times 35 / 100 = 2,66$ kg

7. A szakmai infomációtartalom alapján hasonlítsa össze az Édes margarinós pogácsa és a Tepertős pogácsa elkészítéséhez szükséges nyersanyagokat. Mi a különbség a két termék anyagnormája között. Válaszát írja a kijelölt helyre!

A Tepertős pogácsa készítéséhez több lisztet, több sót használunk. A margarin helyett tepertőt és sertészsírt teszünk a tésztába. Ízesítőként borsot használunk. Nem teszünk a tésztába tojást, cukrot és tejpport.

8. Milyen módon készíthetjük a Tepertős pogácsa tésztáját?

- A hűtéssel egybekötött pihentetés során a tésztaalapot 3-4 alkalommal többszörösen egymásra hajtjuk, pihentetjük, majd ismét elnyújtjuk. Ezzel a módszerrel a tészta 10-12 óra múlva lesz feldolgozható. A bélzet szerkezete a tésztakészítés hatására kissé leveles.
- Ha a pihentetéssel és hűtéssel egybekötött hajtogatás elmarad, a feldolgozás 40-60 perc múlva elvégezhető, ebben az esetben a termék bélzete, tömörebb lesz, nem alakulnak ki bélzet rétegek.

9. Töltse ki a táblázatot! Olvassa el figyelmesen és írja be a megfelelő helyre, hogy a felsorolt minőségi jellemzők melyik termékre vonatkoznak.

A termék neve	Minőségi jellemzők
Édes margarinós pogácsa	Felülete párhuzamosan, sűrűn rovátkolt. Oldalai hengerpalástot képeznek és megközelítőleg simák. Felülete a felső héjon fényes, vörösesbarna, az alsó héj világosbarna, az oldalak aranysárgák. Édeskés ízű.
Mákos pozsonyi kifli	Patkó alakú, két vége irányában egyenletesen elkeskenyedő. Felülete sima, fényes, vörösesbarna, márványozott erezetű.
Túrós pite	Négyzet alakú, lapos, felül tésztaalappal lezárt, a lapok között töltelék anyaggal. Túróval töltött, nyitott (vágott) oldalú termékek. Felülete fényes, sima, kisebb méretű lyukakkal átszurkált vagy kockás vonalazás díszíti.

Mákos tekercs	Hosszúkás, rúd alakú, arányosan domborodó, a termék egész hosszában egyenletes vastagságú. Felülete márványozottan fényes, vörösbarna, sima, összefüggő, repedésmentes, böködött. Mákkal töltött.
Diós pozsonyi kifli	A két vége a törzséhez szorosan vissza van hajtva (ácskapocs alakú). Felülete: sima, fényes, vörösbarna, márványozott erezetű.
Tepertős pogácsa	Kerek, henger alakú termék. Felülete: hossz és keresztirányban sűrűn rovátkolt, mélyebb bevágásokkal. Bélézete enyhén barnás, kissé leveles, lazább.
Sós margarinos pogácsa	Kerek, henger alakú termék. Felülete hossz és keresztirányban sűrűn rovátkolt. Felülete a felső héjon fényes, vörösbarna, az alsó héj világosbarna, az oldalak aranyárgák. Sós ízű.

10. Töltse ki az alábbi táblázatot az omlós termékek sütési idejére és sütési hőmérsékletére vonatkoztatva. A szakmai információtartalom segítségével lehet munkájában!

Termék neve	Sütési idő	Sütési hőmérséklet
Mákos pozsonyi kifli	13–15 perc	200–230°C
Sós pogácsa	13–15 perc	240–250°C
Tepertős pogácsa	13–15 perc	270°C
Mákos tekercs 250 g-os	22–25 perc	200–230°C
Diós tekercs 500 g-os	28–30 perc	200–230°C
Túrós pite	20–25 perc	200–230°C

11. Hogyan alakítjuk ki a Pozsonyi kifli és Beigli márványozott felületét? Írja le a felület kialakításának pontos lépéseit és következményeit.

- Először a kelesztés megkezdésekor tojássárgájával bekenjük a tésztadarabok felületét.
- Majd hűvös, huzatos helyen rászárítjuk.
- **Következmény:** Ezután hagyjuk a tésztát kelni meleg, száraz helyen. Kelés közben a tészta, térfogata nő, de a felületére rászáradt tojássárgája nem tud a térfogat növekedés arányában meggyúlni, tehát megrepedezik.
- Vetés előtt a termék felületét tojásfehérjével kenjük meg.
- **Következmény:** Ez adja a felület fényét. Sütéskor a repedések mentén vékony világos csíkokcskák, erek alakulnak ki, a felület pedig fényes, vörösbarna színű lesz.

12. Végezz gyűjtőmunkát! A Hagyományok Ízek Régiók című könyv I. kötetéből keresd ki a Tepertős pogácsa készítését és leírását. Olvasd el figyelmesen az olvasmányt és segítségével válaszolj a következő kérdésekre!

Melyek azok a legfontosabb minőségi követelmények, melyeket az olvasmány tartalmaz?

- A Tepertős pogácsa kerek, hengeres alakú, átmérője 3–5cm, magassága 3–5cm, tömege 25–50g.
- Felülete vörösesbarna, négyzethálósan rovátkolt. Alja sima, világosbarna.
- Bélzetében, a tepertődarabkák egyenletes eloszlásban találhatóak. Az omlós változata rögökre törhető szét, a leveles változat bélzete laza, leveles szerkezetű.
- A tepertőre jellemző, kissé borsos illatú és ízű, kellemesen sós.
- A termék zsírtartalma 25–30%, lisztre számított 25–40% mennyiségben tartalmaz tepertőt.

Hogyan készítették régen a házi készítésű omlós tésztájú tepertős pogácsát?

A liszt és a darált tepertő, valamint a zsír, a só és a bors egyneműsítése után a többi alkotóval (térfogatnövelőként sütőport vagy tejben megfuttatott élesztőt használnak, ezen kívül a tészta, tojást, tojássárgáját, tejfölt tartalmazhat, ízlés szerint) összedagasztják. Lazítását gyakran borral, rummal (egy kg liszthez egy-két kanál) is segíti. A termék magas zsírtartalma miatt lényeges, hogy hideg tésztát készítsenek, ezért hideg alkotókból kell kiindulni. Télen, ha az időjárás engedi, egy éjszakát a hideg kamrában állni hagyják. Ezt követően mintegy ujjnyi vastagra kinyújtják, tetejét kereszt irányban sűrűn bevagdossák, kiszúróval. Tojásoszt követően forró sütőben sütik.

Hogyan készítették régen a házi készítésű leveles tésztájú tepertős pogácsát?

A liszt, megfuttatott élesztő, só, esetleg tojás, tojássárgája, tejföl, kevés zsír felhasználásával elkészítik, az ún. alaptésztát. Ezt olykor az élesztőn kívül ecettel, borral teszik nyújthatóbbá. A tepertőt ledarálják és a zsírral, borssal homogenizálják. Ennél a változatnál is fontos az alkotórészek alacsony hőmérséklete. Az érett alaptésztát vékonyra nyújtják, és annyi részletben kenik rá a tepertős keveréket, ahány hajtogatást végeznek (általában kétszer, háromszor hajtogatnak). A leveles szerkezetet a hajtogatás alakítja ki. A hajtogatások között 10–20 perces szünetet tartanak. A végső nyújtás egy ujjnyi vastag. A tészta tetejét merőleges irányban sűrűn bevagdossák. Szaggatják, tojásoszt, majd forró sütőben megsütik.

Hogyan alakul ki az omlós tészta leveles szerkezete?

A vékonyra nyújtott hideg tésztarétegek között elhelyezkedő zsiradék réteg a sütés alatt megolvad, és megakadályozza a tésztarétegek összetapadását. Eközben a tészta és a zsiradék víztartalma gőzzé alakul és szétfeszítve fellazítja a tésztarétegeket, ezáltal a kisült termék levelekre szedhető.

13. Gyakorlati munkája ismeretében írja be a következő táblázatba a termékek megfelelő feladási és késztermék tömegeit. Segítséget a szakmai információ tartalomiban talál.

Termék neve	Feladási tömeg	Késztermék tömeg
Margarinos pogácsa	55g	45-50g
Pozsonyi kifli	37+20g	48-53g
Mákos pite	37,5+38g	55-60g
Diós tekercs 250g	170+130	243-258g
Mákos tekercs 500g	330+250g	485-515g

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Werli József: Sütőipari technológia I. Agrárszakoktatási Intézet Budapest, 2001

dr. Gasztonyi Kálmán – dr. Bogdán Józsefné: Sütőipari technológia I. Főiskolai jegyzet, Élelmiszeripari Főiskola Szeged, 1976

Vitális Dezsóné: Sütőipari technológia I. Mezőgazdasági kiadó Budapest, 1983

AJÁNLOTT IRODALOM

Werli József: Sütőipari technológia I. Agrárszakoktatási Intézet Budapest, 2001

Hagyományok–Ízek–Régiók, Keszler Marketing Kft, Budapest, 2001

A(z) 0535–06 modul 014–es szakmai tankönyvi tartalomeleme
felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 541 04 0000 00 00	Pék

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
21 óra

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.
Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató