



ZAWÓD: PIEKARZ

Zastanawialiście się kiedyś, jak to jest, że wychodząc rano do sklepu czy piekarni, czekają na nas jeszcze ciepłe i pachnące bochenki chleba, chrupiące bułki i inne smakołyki?

O świcie są dowożone z piekarni, co oznacza, że musiały zostać przygotowane w nocy - a za ich przygotowanie i wypiek odpowiedzialni są piekarze. Dziś zapraszam Was do zapoznania się z ich pracą.



Piekarz

Zapraszam do zapoznania się z filmami prezentującymi zawód piekarza.

<https://www.youtube.com/watch?v=rdXi7QRVoOo>



<https://www.youtube.com/watch?v=4cbRLyK6UOQ>



Zastanów się i odpowiedz na pytania:

W jakich miejscach może pracować piekarz?

.....
.....
.....

Jakie czynności wykonuje w swojej pracy?

.....
.....
.....

Które z tych czynności Ty potrafisz wykonywać?

.....
.....
.....

Jakie cechy powinien posiadać piekarz?

.....
.....
.....

Które z tych cech posiadasz Ty?

.....
.....
.....

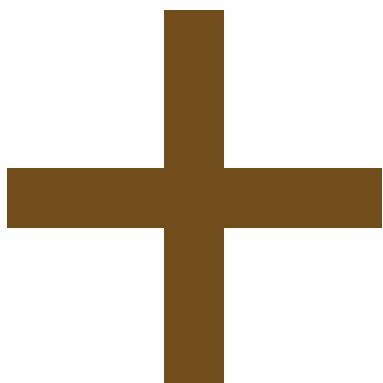
Jakimi narzędziami i sprzętami musi umieć posługiwać się piekarz?

.....
.....
.....

Które z nich Ty umiesz używać / obsługiwać?

.....
.....
.....

Wypisz plusy (zalety) i minusy (wady) pracy piekarza.



Spróbuj upiec swój własny chleb

Składniki:

1. 750 g mąki pszennej
2. 25 g świeży drożdży
3. 500 ml ciepłej wody
4. 2 łyżki oleju
5. 2 płaskie łyżeczki soli
6. 1 łyżka cukru

Sposób przygotowania:

Drożdże rozpuszczamy w wodzie dodajemy pozostałe składniki: olej, sól, cukier oraz mąkę (proponuje mąkę wsypywać na końcu powoli cały czas mieszając - konsystencja ciasta będzie lepsza).

Mieszamy (ciasto nie jest wyrabiane) następnie zawijamy folią spożywczą i odstawiamy do lodówki na 12 godzin. (Jeśli nie chcecie tyle czekać możecie piec chleb po godzinie - im dłużej czekamy tym chleb mniej czuć drożdżami)

Po wyjęciu z lodówki wyjmujemy ciasto z miski na obficie obsypaną mąką stolnicę lub blat, zagniatamy i ostawiamy ponownie na 30 minut do wyrośnięcia. (Nie wkładamy już do lodówki).

Nagrzewamy piekarnik do 220 stopni wraz z naczyniem żaroodpornym w, którym chleb będzie pieczony.

Przekładamy ciasto do nagrzanego naczynia przykrywamy i obniżamy temperaturę do 200 stopni. Pieczmy pod przykryciem 30 minut i kolejne 20 minut bez przykrycia.

Po upieczeniu wyciągamy z piekarnika. Najlepiej kroić po całkowitym przestudzeniu.

<https://www.youtube.com/watch?v=RgrMdM-TcAs>