

Vážení,

přečetla jsem si Vaše chlebové stránky a v některých odkazech a tvrzeních ohledně mouk s Vámi nesouhlasím, ale to je věc pro odborníky-mlynáře. Proto jen na okraj bych Vám ráda sdělila které mouky se na náš chléb na který jsme zvyklí používají. Jak v domácím pečení, tak v profesionálním pekařství se používají zásadně Chlebová mouka hladká tmavá s označením 950 nebo 1000, eventuelně lze použít i 1050, dále potom žitná mouka chlebová. Oba druhy mouky jsme před 3 roky začali vyrábět a to speciálně pro domácí pekárny, aby se domácím pekařům dařilo. Mouky polohrubé jsou pro pečení chleba nevhodné, spíš se dostaly do receptů prodejců pekáren špatným překladem do češtiny. Hladké mouky světlé, které uvádíte mají označení 530, nikoliv OO to je již dnes zakázaná značka, dále potom mouka 650 a 750 polosvětlá se používá ne na klasický pšenično-žitný chléb, ale pouze na sendvičové chleby tzv. světlé. Ohledně celozrnných mouk jsou mouky celozrnné jak pšeničné, tak žitné a to jemné a hrubé, z těchto mouk se dá péci i například piškotové těsto, do chlebů a pečiva se obvykle přidávají v poměru 50% celozrnných mouk a 50% běžných mouk chlebových, eventuelně bílých. Pokud se zmiňujete o směsích, přesně tyto směsi, které uvádíte mám odzkoušené, ale již z našich mouk. V měsíci dubnu budeme expedovat dva druhy směsí a to pšenično-žitný chléb světlý - s názvem Zemanský a tmavý s názvem Gazdův. Mimo jiné mám vyzkoušené z našich mouk chléb bramborový, kukuřičný, dýňový, mrkvový, slunečnicový, se sezamovým semínkem, dále se lněným semínkem. Všechny tyto chleby jsou dobré, ale klasický chléb všichni moji konzumenti(ochutnávači) hodnotili jako nejlepší protože jsme na něj zvyklí. Všichni se ale přimlouvají, abych nechala natisknout další sáčky a i tyto, co jsem Vám uvedla expedovala.

Měla jsem jako hodnotitele jednak laickou veřejnost, cca v počtu 50 abonentů a potom jsem oslovila i naše nadnárodní firmy, které se zabývají pekařinou. Ty mají pekaře-technology, kteří jezdí radit nebo předvádět pekařům profesionálům jak se má dařit chléb či pečivo. Naposledy jsme s pekaři-technology testovali naši mouku, kvasnice, sušený kvas a pod. s velmi úspěšnými závěry. Ještě abych nezapomněla i sladký chléb jsem zkoušela a je to vlastně nepletená, ale formovaná vánočka, do které lze přidat kandované ovoce podle chuti. Mouku stále zasíláme na dobírku a směsi budeme také posílat na dobírku, nevím za kolik je kupujete v obchodech, ale u nás bude cena směsi pšenično-žitné se pohybovat kolem 15,-Kč.

S přáním pěkného dne, zdraví Hana Lesáková