

# Piekarnik - jaka temperatura i czas

Dodano: 2009-08-17 20:40:13

Język: Polski

Odwiedzono: 7248 razy.

Ze swojego doświadczenia (pragnę tutaj pocieszyć wszystkich użytkowników), którzy nie są pewni lub nie mają informacji jak długo coś piec...ze korzystam z najprostszej niezawodnej metody - mojego nosa i zapachu. Jak coś (co się piecze) pachnie to znaczy, że się albo już upiekło albo się dopieka i jest w ostatniej fazie pieczenia. Nie muszę cały czas przebywać blisko piekarnika. Mogę być w każdym innym pomieszczeniu nawet daleko od kuchni i nigdy zapach (przez mnie pieczonej rzeczy) nigdy mnie nie zawodzi. Nawet poza kuchnią zapach pieczonej rzeczy jest bardziej wyrazisty "łatwiejszy" do wychwylenia. Kiedy się przebywa cały czas w kuchni podczas pieczenia można nie zaobserwować intensywności zapachu pieczonej rzeczy. Oczywiście nikomu nie polecam przebywania w innych pomieszczeniach poza kuchnią w momencie pieczenia. Pragnę tylko poinformować użytkowników, że ta s[rawdź]p[ro]sta metoda pieczenia sprawdza się nawet na odległość. Powinno się odejść od piekarnika (szczególnie złego) tylko na wypadek kiedy należy coś nagle zrobić w innym pomieszczeniu i nie można nagle wyłączyć piekarnika w trakcie. lub nie powinno się wyłączać piekarnika lub nie wskazane jest jego otwieranie. W moim przypadku muszę otwierać piekarnik gazowy by go ręcznie zapalić. Mój nos i węch nigdy mnie przy pieczeniu nie zawiodł. To proste "odkrycie" i udogodnienie przyszło w miarę mojego piekarskiego doświadczenia. Korzystam zawsze z tej "mojej" najprostszej, najpewniejszej i najskuteczniejszej metody nie wspominając wizualnej obserwacji pieczonego ciasta. Nigdy nie korzystam z podanego w przepisie czasu pieczenia i temperatury ponieważ nie dotyczy to mojego "wiekowego" piekarnika gazowego. Jak coś powinno być pieczone np. przez 30 min, ja muszę piec przez najmniej godzinę jeżeli coś powinno się piec przez ok.40 minut mnie to zajmuje ok. dwóch godzin. Nigdy ściśle nie należy stosować podanych w przepisach: czasu pieczenia, temperatury lub składników. Produkty i składniki z których korzystamy są różne i ich konsystencja jest różna nawet jeżeli wazymy wszystko bardzo dokładnie przy użyciu bardzo dokładnej gramowej wagi. Tak się bardzo często zdarza kiedy zrobimy wszystko co trzeba i nic nie wychodzi lub wychodzi coś co nie powinno. Każda mąka jest inna i ma inne właściwości absorbujące plyn. Czasami do mąki trzeba dodać więcej gazu lub mniej niż podaje to dany przepis. Na używane przez nas składniki bardzo wpływa wilgotność powietrza, temperatura powietrza i itp. Podana w przepisie temperatura pieczenia sygnalizuje nam tylko czy coś powinno być pieczone w wyższej czy niższej temperaturze. Oprócz użytych składników bardzo istotnych dla czasu pieczenia danego ciasta, również bardzo istotne są piekarniki, które są różne. Inaczej się piecze w piekarniku gazowym, inaczej w piekarniku elektrycznym, inaczej w piekarniku elektrycznym z wiatrakiem lub wentylatorem a jeszcze inaczej w mikrofalowce. Nawet temperatura pieczenia piekarników z możliwością ustalenia konkretnej temperatury pieczenia bardzo często różni się od oczekiwanej temperatury. Co w praktyce oznacza, że np. 200 stopni piekarnika w rzeczywistości może być 250 lub więcej. Wyprodukowane nawet te same modele piekarników albo elektrycznych lub gazowych "pieka" inaczej, różnie temperatury i czas pieczenia jednego tego samego ciasta w dwóch "jednakowych" piekarnikach w tym samym czasie mogą być bardzo różne. Tutaj wszystko należy testować we własnym zakresie na miarę własnych możliwości i dostępnego sprzętu. Niestety nie ma uniwersalnego przepisu na pieczenie ze nawet zalecana w przepisie 200 st. temperatura w piekarniku będzie faktycznie 200 st. w rzeczywistości. Wszystko z czasem przychodzi i jest zdobywane na podstawie własnego doświadczenia prób i błędów. Nie da się tego uniknąć i przeskoczyć. Najważniejsze jest to, że w miarę upływu czasu i praktyki ciasta wychodzą coraz lepsze. Jeżeli ktoś ma już jakieś wstępne doświadczenie w pieczeniu kilku ciast, mieszaniu składników, dobrej konsystencji ciast, w technice pieczenia to użycie jakiegokolwiek nowego przepisu jest bardzo proste. Wtedy wszystko zawsze wychodzi od pierwszego razu. Nie ma siły by coś nie wyszło nawet jeżeli się zmienia proporcje i orientacyjnie mierzy wymagane składniki bez wagi "na przysłowiowe oko". Do tego nie trzeba mieć szczególnych zdolności i nie trzeba być geniuszem. Tylko coś nie wyjdzie jeżeli jest zły przepis, nie jest dokładnie wyszczególniona metoda mieszania składników (co jest bardzo ważne np. w biszkopecie), są podane złe proporcje lub jest zły piekarnik.

Z mojego doświadczenia pieczenia. Na przykład był podany w przepisie czas pieczenia ciasta minimum 40 minut a już po 10 minutach (wcześniejszy używany przez mnie) piekarnik gazowy wszystko palił po 10 minutach. Po 15 minutach pieczenia ciasto było z wierzchu całe spalone, czarne a w środku było surowe. Do pieczenia użyłem termostatu na wskazaną w przepisie temperaturę. Nigdy mi się coś takiego wcześniej w mojej całej praktyce "piekarniczej" nie zdarzyło. W obecnym używanym przez mnie piekarniku gazowym (ten sam model co wcześniej palił) bardzo trudno jest ustalić stałą temperaturę pieczenia ponieważ poziom gazu w ciągu tylko kilku minut nagle całkowicie opada z wysokiego płomienia do zanikającego. Bardzo trudno jest ustalić jakakolwiek temperaturę pieczenia. Tutaj pragnę podzielić się moją następną praktyczną uwagą lepiej jest coś piec w niższej temperaturze i dłużej niż spalić. Jak ma się ciasto upiec zawsze się upiecze bez względu na to jak długo i w jakiej temperaturze się piecze. Kiedy piecze się w niższej temperaturze wtedy ciasto piecze się całe szczególnie w środku. Jak piecze się ciasto w wyższej temperaturze wtedy zachodzi niebezpieczeństwo,

---

ze ciasto sie spali z wierzchu a w srodku bedzie surowe.

Jak cos co sie piecze juz zaczyna intensywnie pachniec, to znaczy, ze sie juz albo upieklo lub jest w ostatniej fazie pieczenia. Wtedy sprawdzam wizualnie czy dane ciasto juz sie odpowiednio zarumienilo czy nie. Na podstawie wygladu ciasta (przez szybe piekarnika) decyduje ile minut jeszcze ciasto bedzi sie dopiekac. Na podstawie obserwowanego czasu pieczenia i wygladu ciasta wiem jak szybko sie b.nagrzany. kiedy ciasto just juz prawie upieczone w bardzo goracym piekarniu by sie bardzo szybko spalilo bez zmniejszenia plomienia gazu. Kiedy w moim przypadku "metoda nosa" sie sprawdza, kiedy moj piekarnik nie jest dobry bez mozliwosci regulacji temperatury pieczenia i moja sprawdzona "metoda nosa" sie sprawdza (nie wiem czy jakiegolwiek zrodlo to podaje) sie sprawdza bezblednie na pewno bedzie Panstwu bardzo przydatna i skuteczna. Mam nadzieje, ze moje bardzo proste praktyczne uwagi pomoga wielu osobom i zapobiegna nieprzewidzianym tragediom. Nie ma nic gorszego jak wszystko starannie przygotowac, wymieszac, poswiecic na to swoja prace, czas, energie, pieniadze i z powodu nieodpowiedniej temperatury lub czasu pieczenia wszystko spalic i wyrzucic do kosza. Poza barzo prostym recznym miskierem (z dwoma podstawowymi mieszadlami) i piekarnika teraz wszystko mi bardzo dobrze wychodzi. Bardzo profesjonalny sprzet nie zapewnia sukcesu tylko w nim pomaga.

Jeszcze raz pragne bardzo serdecznie Panstwu podziekowac za Panstwa przepisy. Nie ma nic lepszego jak wlasnorecznie wykonac z "niczego cos". Sprzedawane gotowe najprostsze ciasta w sklepach bardzo zle wplywaly na moje zdrowie. Zawsze mial-m bardzo silne obustronne zatrucie, Przez dlugi okres czasu przyczyny mojego zlego stanu zdrowia nie byly mi znane. Wgladalo na to, ze nie jestem w stanie jesc jakichkolwiek ciast szczegolnie z kreme. Od tego momentu jak pieke dla siebie i znajomych moje wszystkie bardzo powazne problemy z przewodem pokarmowym natychmiast zniknely. Jest to nastepny bardzo wazny powod dlaczego jestem Panstwu bardzo wdzieczn-y za Panstwa przepisy. Mam nadzieje, ze Panstwo w pelni mnie rozumieja.

Pozdrowiam Wszystkich uzytkownikow bardzo serdecznie i zycze powodzenia w wypiekach.

Nadesłal: wam <vagabo709@interia.pl>