



Schapfen
Mühle
seit 1452

Starodawne Chleby

z pradawnych mąk:

- ◆ płaskurki
- ◆ orkiszu
- ◆ samopszy



CENTRUM POLSKA
IMPORT EKSPORT PRODUKCJA SERWIS

Centrum Polska Sp. z o.o.
Ogorzelczyn 1A, 62-740 Tuliszków
Tel: 63 280 39 00, Fax: 63 280 39 20
www.centrumpolska.pl

Schapfen
Mühle
seit 1452

Główne autoryzowane
biuro handlowe firmy
Schapfen Mühle
w Polsce.



Emmer (pszenica płaskurka) łac. nazwa *Triticum Dicoccum* jest jednym z najstarszych zbóż, uprawianych już 12 tys. lat temu. Obok pszenicy samopszej i orkiszu należy do dużej rodziny pszenicowatych, a zatem jest krewnym naszego chleba pszennego. Płaskurka powstała w Mezopotamii między Eufratem i Tygrysem, w miejscu dzisiejszego Iraku. W czasach faraonów była ona ziarnem chleba Egipcjan. Rzymscy legioniści przynieśli płaskurkę do Rzymu, gdzie szybko stała się najważniejszym zbożem do produkcji chleba. Zboże to popularne jest również we Włoszech, gdzie funkcjonuje pod nazwą "Farro" ze względu na pochodzenie z krainy faraonów. Aż do średniowiecza płaskurka była jednym z najważniejszych zbóż uprawianych w Europie, została jednak wyparta przez bardziej opłacalne uprawianie orkiszu i pszenicy.

Płaskurka jest ziarnem łuskowym, co oznacza, że ziarno jest mocno zamknięte w łusce i tak pozostaje przy zbiorze. Dopiero w młynie ziarna zostaną oddzielone od łuski w tak zwanym procesie garbwanina. W celu określenia właściwości wypiekowych płaskurki, Uniwersytet Hohenheim wraz ze Szkołą Wyższą w Bremerhaven przeprowadził szereg eksperymentów z udziałem różnych odmian płaskurki. Pszenica płaskurka jest ściśle spokrewniona z pszenicą twardą nazywaną również makaronową (*Triticum Durum*). We Włoszech płaskurka jest wykorzystywana do produkcji makaronów oraz jako wkład do dań jednogarnkowych. Ponieważ cecha piekarnicza dla powyższych zastosowań nie ma tak istotnego znaczenia, jak zróżnicowane właściwości jakościowe protein zawartych w różnorodnych odmianach płaskurki, porównywalnej pod tym względem z orkiszem.

Schapfen Mühle jako innowacyjna firma w dziedzinie obróbki ziarna, na podstawie umowy zawartej z regionalnymi rolnikami, może wykorzystywać dobre właściwości piekarnicze płaskurki. Poprzez mieszanie dwóch odmian "Ramzes" i "Heuholzer" da się wyprodukować mąkę o odpowiednich właściwościach piekarniczych.

Aktualnie **Schapfen Mühle** posiada w swojej ofercie następujące produkty:

- **Schapfen Emmer Urkorn Koncentrat** – koncentrat do produkcji starodawnego chleba orkiszowo-płaskurkowego
- **Płaskurka mąka**
- **Płaskurka mąka pełnoziarnista**
- **Płaskurka płatki**
- **Mąka pełnoziarnista z samopszy**

Przy produkcji chleba należy zauważyć, że lepkość płaskurki nie jest taka, jakiej można by oczekiwać w pszenicy nowoczesnej jakości.

Kilka informacji na temat wykorzystania mąki płaskurki w wypiekach:

- Mąka pszenna płaskurka, w połączeniu z orkiszem i mąką żytnią, nadaje się do produkcji chlebów mieszanych.
- Przy opracowywaniu receptury, dodanie zakwasu okazało się mniej korzystne.
- Pozytywnym jest niewielki dodatek tłuszczu i/lub produktów mlecznych, na przykład jogurtu i/lub masła.
- Niska tolerancja ugniatania – dlatego wskazane jest powolne, niezbyt intensywne ugniatanie.
- Tak jak w przypadku pszenicy twardej, zalecane jest długie, chłodne prowadzenie ciasta oraz odpowiedni czas jego spoczynku.
- Przygotowanie zaczynu na ciasto przyczynia się do zwiększenia stabilności fermentacyjnej.

Przykładowe receptury

Starodawny Chleb Ziarnisty orkiszowo-pszaskurkowy

Baza: 10 kg mąki

- 45% mąka orkiszowa typ 630
- 45% **Schapfen Emmer Urkorn Koncentrat**
- 10% mąka żytnia

Zacznyn pobrany z bazy:

- 4.500 kg baza
- 6.000 kg woda (około 10°C)
- Odstawić na co najmniej 60 minut.

Główne ciasto:

- 10.500 kg zacznyn
- 4.500 kg mąka orkiszowa
- 0.250 kg **Schapfen VollkornMalzsauer**
- 0,300 kg mąka żytnia
- 0,220 kg sól
- 0,200 kg drożdże
- 0,600 kg (około) woda



czysta etykieta produktu gotowego

Starodawny Chleb Pełnoziarnisty orkiszowo-pszaskurkowy

Baza: 10 kg mąki

- 45% pełnoziarnista mąka orkiszowa
- 45% **Schapfen Emmer Urkorn Koncentrat**
- 10% pełnoziarnista mąka żytnia

Zacznyn pobrany z bazy:

- 4.500 kg baza
- 6.000 kg woda (około 10°C)
- Odstawić na co najmniej 60 minut.

Główne ciasto:

- 10.500 kg zacznyn
- 4.500 kg pełnoziarnista mąka orkiszowa
- 0.600 kg pełnoziarnista mąka żytnia
- 0.400 kg **Schapfen VollkornMalzsauer**
- 0.230 kg sól
- 0.150 kg drożdże
- 2.500 kg (około) woda



czysta etykieta produktu gotowego

Starodawna Bułka orkiszowo-pszaskurkowa

Baza: 10 kg mąki

- 60% mąka orkiszowa
- 40% **Schapfen Emmer Urkorn Koncentrat**

Zacznyn pobrany z bazy:

- 4.000 kg baza
- 5.000 kg woda (około 10°C)
- Odstawić na co najmniej 60 minut.

Główne ciasto:

- 9.000 kg zacznyn
- 6.000 kg mąka orkiszowa
- 0.400 kg drożdże
- 0.220 kg sól
- 0.200 kg **Schapfen Brotchen**
- 0.200 kg masło
- 1.300 kg (około) woda





W poszukiwaniu najbardziej wartościowych składników dla ludzkiego organizmu, ale także idąc z nowymi trendami na rynku, przedstawiamy nowość w naszej ofercie:

Pszenica samopsza

To stara, znana już w czasach rzymskich reliktowa odmiana pszenic, która wraca do łask dzięki swoim specyficznym właściwościom smakowym, zdrowotnym i środowiskowym.

Ziarna samopszy ze względu na chroniące je twarde osłonki zawierają spore ilości antyoksydantów i składników mineralnych szczególnie magnezu, fosforu i wapnia. Znajdziemy w nich także sporo błonnika i β -glukanów, które regulują stężenie cholesterolu i cukru we krwi. W połączeniu z wodą, ziarna zwiększają swoją objętość trzykrotnie, co sprawia że po ich spożyciu na długo towarzyszy nam uczucie sytości. Ponadto przyspieszają trawienie i wpływają pozytywnie na naszą odporność. Należą do najmniej kalorycznych zbóż (335 kcal w 100 g). Naukowcy podejrzewają, że zapobiegają nowotworom układu pokarmowego. Badania są w toku.

Samopszę charakteryzuje wiele prozdrowotnych właściwości: jest bogata w karotenoidy i witaminę A. W porównaniu z pszenicą zwyczajną zawiera 35 razy więcej witaminy A oraz cztery razy więcej β -karotenu i luteiny – substancji o zdolnościach przeciwrodnikowych, które chronią przed działaniem promieniowania UV i zniszczeniami postłonecznymi.

Samopsza jest bogata w związki odżywcze: białka, lipidy, witaminy z grupy B i minerały (żelazo, fosfor, potas, cynk, mangan). Z ziaren możemy uzyskać wartościową mąkę; świadczy o tym obecność mikro- i makroelementów. Chleb z samopszy ma charakterystyczną żółtą barwę dzięki zawartości karotenoidów, które korzystnie wpływają na pracę ludzkiego oka.

Powrót do zainteresowań dawnymi odmianami to nie tylko ukłon w stronę początków naszej cywilizacji, ale i sięgnięcie do mądrości przeszłych pokoleń. Dzięki tym uprawom możemy podtrzymywać bioróżnorodność środowiska rolniczego oraz pozyskać żywność o zwiększonym potencjale biologicznym.

W naszej ofercie:

Mąka pełnoziarnista z pszenicy samopszy

