

Egy kézműves biopékség tapasztalatai

PIPACS PÉKSÉG SZOCIÁLIS SZÖVETKEZET

FÜLÖP ÁDÁM, TÁRSALAPÍTÓ, ÜGYVEZETŐ, 2016.06.16.

Mi a kovász?

Kézműves megközelítés: liszt + víz (+levegő)



Élelmiszerkönyv + szakképzés: liszt + víz + IPARI
ÉLESZTŐ



PIPACS
~ PÉKSÉG ~

Mi a kovász?

Természetes kovász ≠ ipari ferment / növényi erjesztő / starter kultúra / ipari kovász / élesztős előtészta / ipari szárazkovász

Természetes kovász = liszt + víz találkozása nyomán spontán erjedés eredményeként kialakuló tejsavbaktérium kultúra és a vele együtt élő vadélesztőgomba törzsek együttese



A természetes kovász jótékony hatásai

- ❖ élettani hatások
- ❖ eltarthatóság
- ❖ glutén!?
- ❖ íz, illat, aroma
- ❖ állag, bélzet



Fehér
Parasztvekeni
Bagett



Szabályozási környezet

Franciaország – 1993. rendelet

Kovász = liszt + víz

Kovászos kenyér: a kovászban max. 0.2% ipari élesztő megengedett

Pékség: ahol az első fázistól (dagasztás) az utolsóig minden az adott helyen történik



Javaslat

- ❖ az ipari és a kézműves eljárások egyértelmű és szigorú elkülönítése
- ❖ a fogalmak tisztázása (pl.: kovász, kovászos kenyér, kézműves kenyér, házi kenyér, pékség)



Köszönöm a figyelmet!

www.pipacspekseg.hu



PIPACS
~ PÉKSÉG ~