Drožďová Master Kalkulačka PROFI V25

Kompletní uživatelský manuál | Domácí Bistro U Vlka

Obsah manuálu

1 **Co je droždí a proč tato kalkulačka**
Základní pojmy

2 **Instalace a první spuštění**
Jak začít

3 **Přehled rozhraní**
Kde je co

4 **Dva režimy práce**
Návrhový vs. analytický

5 **Základní parametry a hydratace**
Počet kusů, váha, hydratace

6 **Ingredience a zámky**
Sůl, cukr, tuk, vejce, mléko

7 **Příměsi a přísady**
Ořechy, rozinky, semínka…

8 **Droždí, typ a množství**
Čerstvé a instantní, přepočet 1:3

9 **Režim kynutí**
Pokojová teplota, lednice, kombinované

10 **Mouky a systémy mouk**
CZ/IT/FR, W hodnota, bílkoviny

11 **Poliš**
Aktivace, tekutina, startér, časovač

12 **Finální recept**
Přehled výpočtů, receptura, příměsi

13 **Knihovna receptů**
Ukládání, načítání, export, import, sdílení

14 **Varování a bezpečné limity**
Co znamenají barevné hlášky

15 **Konkrétní příklady použití**
Chléb, rohlíky, vánočka

16 **Tipy, triky a časté chyby**
Co dělat, když něco nefunguje

KAPITOLA 1

Co je droždí a proč tato kalkulačka

Základní pojmy

Droždí — stručně

Typ / Pojem	Charakteristika
Čerstvé droždí	Lisované droždí v kostce. Obsahuje živé kvasinky, rychlý nástup fermentace. Typická dávka 1–5 % z mouky. Skladujte v lednici, spotřebujte do data spotřeby.
Instantní sušené	Dehydrované droždí v prášku. Delší trvanlivost, přidává se přímo do mouky bez rozpouštění. Dávka přibližně 3× nižší než u čerstvého.
Hydratace	Poměr vody k mouce v procentech. 70 % = na 100 g mouky 70 g vody. Určuje konzistenci těsta.
W hodnota	Síla mouky (alveografická hodnota). Čím vyšší W, tím silnější lepek a vyšší hydrataci mouka unese.
Pekařská procenta	Všechny ingredience se počítají jako % z celkové mouky. Mouka = vždy 100 %, ostatní jsou relativní k ní.
Poliš	Tekutý preferment (mouka + voda 1:1 + malé množství droždí). Zlepšuje chuť, vůni a trvanlivost pečiva.

Proč tato kalkulačka?

- Počítá skutečnou hydrataci, zohledňuje vodu obsaženou v mléce a vejcích.
- Automaticky přepočítává dávku při přepnutí mezi čerstvým a instantním droždím (poměr 1:3).
- Rozloží poliš na složky a odečte je od finálního receptu.
- Varuje, když je hydratace příliš vysoká pro danou sílu mouky.
- Počítá čas, kdy musíte založit poliš, abyste stihli míchat těsto v cílový čas.
- Umožňuje ukládat, sdílet a verzovat recepty.