



TRESC:

Poz.:

### ZARZĄDZENIE

91 — Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 3 lutego 1961 r. w sprawie zużycia surowców do produkcji pieczywa piekarniczego . . . . . 265

### OBWIESZCZENIE

92 — Prezesa Narodowego Banku Polskiego z dnia 1 marca 1961 r. w sprawie kursów dewiz i pieniędzy zagranicznych . . . . . 271

91

### ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 3 lutego 1961 r.

#### w sprawie zużycia surowców do produkcji pieczywa piekarniczego.

Na podstawie art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 dekretu z dnia 29 października 1952 r. o gospodarowaniu artykułami obrotu towarowego i zaopatrzenia (Dz. U. z 1952 r. Nr 44, poz. 301 i z 1956 r. Nr 54, poz. 244), zarządzenia nr 251 Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 1957 r. w sprawie przekazania Ministrowi Handlu Wewnętrznego niektórych uprawnień Prezesa Rady Ministrów (Monitor Polski Nr 98, poz. 570), zarządzenia nr 249 Prezesa Rady Ministrów z dnia 17 grudnia 1960 r. w sprawie przekazania Ministrowi Handlu Wewnętrznego uprawnień do wydawania przepisów dotyczących produkcji pieczywa (Monitor Polski Nr 94, poz. 419) zarządza się, co następuje:

§ 1. Zezwala się na wypiek i dopuszcza do obrotu pieczywo piekarnicze, którego rodzaje i gatunki oraz normy zużycia surowców (receptury) i normy minimalnej wydajności pieczywa ustalone są w załączniku do zarządzenia.

§ 2. Tracą moc zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego:

- 1) z dnia 20 lutego 1953 r. w sprawie określenia rodzajów, gatunków oraz norm zużycia surowców do wypieku pieczywa (receptury) i norm wydajności wypieku (Monitor Polski z 1953 r. Nr A-27, poz. 318, Nr A-106, poz. 1428 i z 1954 r. Nr A-24, poz. 394),
- 2) z dnia 10 grudnia 1958 r. w sprawie wprowadzenia do wypieku chleba pszennego siłkowego z mąki pszennej typ 1400 (Monitor Polski z 1958 r. Nr 98, poz. 541 i z 1959 r. Nr 71, poz. 373),
- 3) z dnia 11 maja 1959 r. w sprawie zużycia surowców (receptury) przy produkcji pieczywa piekarniczego (Monitor Polski Nr 59, poz. 290).

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia z mocą od dnia 1 października 1960 r.

Minister Handlu Wewnętrznego: M. Lesz

Załącznik do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 3 lutego 1961 r. (poz. 91).

### RECEPTURY NA PIECZYWO PIEKARNICZE

#### I. Pieczywo żytnie.

##### 1. Chleb żytni razowy.

A. Opis: produkowany na kwasie z dodatkiem soli do ciasta, formowany na deskach, w koszyczkach lub w formach, wypiekany w bochenkach o różnych kształtach.

##### B. Receptura:

1) mąka żytnia razowa typ 2000	100,00 kg
2) sól biała	1,60—1,90 "
3) koper	0,05 "
4) do posypywania desek i koszyczków:	
a) otręby	0,70 "
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 "
5) do smarowania foremek — olej jadalny	0,25 "

##### C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	1 kg	2 kg
1) bochenki formowane na deskach	145,0	146,0
2) bochenki formowane w koszyczkach	145,5	146,5
3) bochenki w formach	146,5	147,5

##### D. Dopuszczalne odchylenia:

- 1) w razie braku otręb lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:  
do posypywania desek do 1,00 kg  
do posypywania koszyczków „ 0,70 "
- 2) dopuszcza się użycie do 2 kg chleba suchego tartego zamiast takiej samej ilości mąki żytniej typ 2000,
- 3) dopuszcza się stosowanie do 0,5 kg drożdży w stosunku do 100 kg mąki.

Uwaga: Użycie kopru uzależnione jest od życzeń konsumentów. Koper można dodać do ciasta lub posypywać bochenki przed włożeniem do pieca.

##### 2. Chleb żytni „razowiec”.

A. Opis: produkowany na kwasie z dodatkiem soli do ciasta, formowany na deskach lub w koszyczkach, wypiekany w bochenkach podłużnych.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia gruboziarnista typ 2000	100,00 kg
2) sól biała	1,60 — 1,80 „
3) do posypywania desek i koszyczków:	
a) otręby	0,70 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

	0,5 kg	1 kg
1) bochenki formowane na deskach	139,0	141,0
2) bochenki formowane w koszyczkach	140,0	142,0

**D. Dopuszczalne odchylenia:**

- w razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:
 

do posypywania desek	do 1,20 kg
do posypywania koszyczków	„ 1,00 „
- dopuszcza się stosowanie do 0,5 kg drożdży w stosunku do 100 kg mąki.

**3. Chleb żytni sitkowy.**

**A. Opis:** produkowany na kwasie z dodatkiem soli do ciasta, formowany na deskach, w koszyczkach lub w formach, wypiekany w bochenkach o różnych kształtach.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia sitkowa typ 1400	100,00 kg
2) sól biała	1,60 — 1,80 „
3) do posypywania desek i koszyczków:	
a) otręby	0,70 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „
4) do smarowania foremek — olej jadalny	0,25 „

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

	1 kg	2 kg
1) bochenki formowane na deskach	140,0	141,0
2) bochenki formowane w koszyczkach	141,0	142,0
3) bochenki w formach	143,0	144,0

**D. Dopuszczalne odchylenia:**

- w razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:
 

do posypywania desek	do 1,00 kg
do posypywania koszyczków	„ 0,70 „
- dopuszcza się użycie do 2 kg chleba suchego tartego zamiast takiej samej ilości mąki żytniej typ 1400,
- dopuszcza się stosowanie do 0,5 kg drożdży w stosunku do 100 kg mąki.

**4. Chleb żytni pyłowy.**

**A. Opis:** produkowany na kwasie z dodatkiem soli do ciasta, formowany na deskach, w koszyczkach lub w formach, wypiekany w bochenkach o różnych kształtach.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia pyłowa typ 800	100,00 kg
2) sól biała	1,50 — 1,70 „
3) do posypywania desek i koszyczków:	
a) otręby	0,70 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „
4) do smarowania foremek — olej jadalny	0,25 „

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

	1 kg	2 kg
1) bochenki formowane na deskach	135,0	136,0
2) bochenki formowane w koszyczkach	137,0	138,0
3) bochenki w formach	138,0	139,0

**D. Dopuszczalne odchylenia:**

- w razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:
 

do posypywania desek	do 1,00 kg
do posypywania koszyczków	„ 0,70 „
- dopuszcza się dodawanie mąki ziemniaczanej „superior” zamiast mąki żytniej typ 800 w ilości 1% w stosunku do mąki użytej do produkcji,
- dopuszcza się stosowanie do 0,5 kg drożdży w stosunku do 100 kg mąki.

**5. Chleb żytni starogardzki.**

**A. Opis:** produkowany z dodatkiem kwasu pełnego, drożdży i soli, przygotowany w formach i w nich wypiekany.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia typ 1850	100,00 kg
2) sól biała	1,60 — 1,80 „
3) drożdże	0,50 „
4) do smarowania foremek — olej jadalny	0,25 „

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

	1 kg
bochenki w formach	146,0

**II. Pieczywo pszenno-żytnie (mieszane).****1. Chleb naleczowski.**

**A. Opis:** produkowany przy użyciu drożdży z dodatkiem soli i kminku do ciasta, formowany na deskach lub w koszyczkach, wypiekany w bochenkach o różnych kształtach.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia typ 800	50,00 kg
2) mąka pszenna typ 850	50,00 „
3) sól biała	1,50 — 1,70 „
4) drożdże	0,50 — 1,00 „
5) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,20 — 0,40 „
6) kminek do ciasta	0,15 „
7) do posypywania wierzchniej skórki chleba:	
a) mak	0,40 „
b) lub czarnuszka	0,25 „
8) do posypywania desek i koszyczków:	
a) otręby	0,70 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

	1 kg	2 kg
1) bochenki formowane na deskach	134,0	135,0
2) bochenki formowane w koszyczkach	135,0	136,0

**D. Dopuszczalne odchylenia:**

- zamiast mąki pszennej typ 850 może być użyta mąka pszenna „bulkowa” typ 950 w tych samych ilościach,
  - w razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:
 

do posypywania desek	do 1,00 kg
do posypywania koszyczków	„ 0,70 „
- Uwaga: Użycie kminku, maku i czarnuszki uzależnione jest od życzeń konsumentów.

**2. Chleb sandomierski.**

**A. Opis:** produkowany na kwasie z dodatkiem soli i kminku, formowany na deskach, w koszyczkach lub w formach, wypiekany w bochenkach o różnych kształtach.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia typ 800	70,00 kg
2) mąka pszenna „bulkowa” typ 950	30,00 „
3) sól biała	1,50—1,70 „
4) kminek do ciasta	0,15 „
5) do posypywania desek i koszyczków:	
a) otręby	0,70 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „
6) do smarowania foremek — olej jadalny	0,25 „

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

	1 kg	2 kg
1) bochenki formowane na deskach	134,5	135,5
2) bochenki formowane w koszyczkach	135,5	136,5
3) bochenki w formach	136,5	137,5

**D. Dopuszczalne odchylenia:**

- zamiast mąki pszennej „bulkowej” typ 950 może być użyta mąka pszenna typ 850 w tych samych ilościach,
- w razie braku otrębów lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:
 

do posypywania desek	do 1,00 kg
do posypywania koszyczków	„ 0,70 „
- dopuszcza się stosowanie do 0,80 kg drożdży w stosunku do 100 kg mąki.

Uwaga: Użycie kminku uzależnione jest od życzeń konsumentów.

**3. Chleb łączycy.**

**A. Opis:** produkowany na drożdżach z dodatkiem soli i kminku do ciasta, formowany na deskach lub w koszyczkach, wypiekany w bochenkach podłużnych.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia typ 800	50,00 kg
2) mąka pszenna typ 580	50,00 „
3) sól biała	1,50—1,70 „
4) drożdże	0,50—1,00 „
5) kminek do ciasta	0,20 „
6) do posypywania wierzchniej skórki chleba:	
a) mak	0,40 „
b) lub czarnuszka	0,25 „
7) do posypywania desek i koszyczków:	
a) otręby	1,00 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

	0,7 kg
1) bochenki formowane na deskach	130,0
2) bochenki formowane w koszyczkach	131,0

**D. Dopuszczalne odchylenia:**

w razie braku otrębów lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:
 

do posypywania desek	do 1,50 kg
do posypywania koszyczków	„ 1,20 „

Uwaga: Użycie kminku, maku lub czarnuszki uzależnione jest od życzeń konsumentów.

**4. Chleb zakopiański.**

**A. Opis:** produkowany na drożdżach z dodatkiem soli, mleka zsiadłego lub maślanki oraz kminku i czarnuszki, formowany na deskach, wypiekany w bochenkach okrągłych.

**B. Receptura:**

1) mąka żytnia typ 800	50,00 kg
2) mąka pszenna typ 580	50,00 „
3) sól biała	1,20—1,50 „
4) drożdże	1,00—1,50 „
5) mleko zsiadłe lub maślanka	40 l
6) kminek do ciasta	0,15 „
7) do posypywania wierzchniej skórki chleba — czarnuszka	0,25 „
8) do posypywania desek:	
a) otręby	1,00 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

	0,5 kg
bochenki formowane na deskach	135,0

**D. Dopuszczalne odchylenia:**

w razie braku otrębów lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta do posypywania desek mąka żytnia w ilościach do 1,50 kg.

**III. Pieczywo pszenne zwykłe.****1. Drobne pieczywo pszenne zwykłe (montowe, poznańskie, parki, paryskie, krakowskie).**

**A. Opis:** wypiekane na drożdżach z dodatkiem cukru i soli, o różnych kształtach.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna typ 850	98,00 kg
2) mąka żytnia typ 800 (do odrabiania)	2,00 „
3) sól biała	1,00—1,50 „
4) drożdże	0,75—1,50 „
5) cukier	0,50 „
6) czarnuszka	do 0,30 „
7) olej jadalny (używany przy kształtowaniu bułek)	do 0,30 „
8) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,20—0,40 „

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

45 g	60 g	90 g	200 g	400 g
125,0	126,0	127,0	129,0	130,0

**D. Dopuszczalne odchylenia:**

mąka pszenna typ 850 może być zastąpiona mąką pszenną „bulkową” typ 950 w tych samych ilościach.

Uwaga: Użycie czarnuszki uzależnione jest od życzeń konsumentów.

**2. Chleb pszenny.**

**A. Opis:** produkowany na drożdżach, formowany na deskach lub w formach, wypiekany w bochenkach o różnych kształtach.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna typ 850	100,00 kg
2) sól biała	1,00—1,50 „
3) drożdże	0,50—1,00 „
4) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,20—0,40 „
5) do posypywania desek:	
a) otręby	0,70 „
b) lub mąka ziemniaczana „superior”	0,30 „
6) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 „



## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	1 kg	1,5 kg
1) bochenki formowane na deskach	132,0	133,0
2) bochenki w formach	133,0	134,0

## D. Dopuszczalne odchylenia:

- 1) mąka pszenna typ 850 może być zastąpiona mąką pszenną „bułkową” typ 950 w tych samych ilościach,
- 2) w razie braku otrąb lub mąki ziemniaczanej „superior” może być użyta mąka żytnia w ilościach:
 

do posypywania desek	do 1,00 kg
do posypywania koszyczków	„ 0,70 „

## 3. Chleb pszenny „Lecytal”.

A. Opis: produkowany na drożdżach z dodatkiem lecytyny, margaryny, cukru i soli, przygotowany w formach i w nich wypiekany.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 850	100,00 kg
2) sól biała	1,00—1,20 „
3) drożdże	1,20—1,50 „
4) lecytyna	1,00 „
5) cukier	1,00 „
6) margaryna	1,00 „
7) do smarowania foremek — olej jadalny	0,25 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	0,5 kg
bochenki w formach	135,0

## 4. Chleb pszenny sitkowy.

A. Opis: produkowany na drożdżach, formowany na deskach lub w formach, wypiekany w bochenkach o różnych kształtach.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 1400	100,00 kg				
2) drożdże	0,50—1,00 „				
3) sól biała	1,00—1,50 „				
4) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,20—0,40 „				
5) do posypywania desek: <table> <tbody> <tr> <td>a) otręby</td> <td>do 0,70 „</td> </tr> <tr> <td>b) lub mąka żytnia</td> <td>„ 1,00 „</td> </tr> </tbody> </table>	a) otręby	do 0,70 „	b) lub mąka żytnia	„ 1,00 „	
a) otręby	do 0,70 „				
b) lub mąka żytnia	„ 1,00 „				
6) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 „				

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	0,5 kg	1 kg
bochenki formowane na deskach	133,0	135,0
bochenki w formach	134,0	136,0

## 5. Chleb Grahama.

A. Opis: produkowany na drożdżach z dodatkiem soli, przygotowany w formach i w nich wypiekany.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna Grahama typ 1850	100,00 kg
2) sól biała	1,50—1,70 „
3) drożdże	0,75—1,50 „
4) do smarowania foremek — olej jadalny	0,25 „
5) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,20—0,40 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	1 kg
bochenki w formach	145,0

## D. Dopuszczalne odchylenia:

zamiast kwasu mlekowego spożywczego dopuszcza się użycie maślanki w ilości 20 l.

## 6. Bułki grahamki.

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem soli i cukru, o podłużnym kształcie.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna Grahama typ 1850	80,00 kg
2) mąka pszenna typ 850	20,00 „
3) sól biała	1,50—1,70 „
4) drożdże	0,75—1,50 „
5) cukier	3,00 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	50 g	100 g
	125,0	127,0

## 7. Chały smarowane jajkiem.

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem jaj, cukru, margaryny i soli.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 850	99,00 kg
2) mąka żytnia typ 800	1,00 „
3) sól biała	1,00—1,20 „
4) drożdże	2,00—2,50 „
5) cukier	8,00 „
6) margaryna	4,00 „
7) jaja do smarowania (lub 2 kg masy jajowej)	50 sztuk
8) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 kg

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	200 g	500 g	1000 g
	131,5	133,5	135,5

## 8. Chały posypane makiem.

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem cukru, margaryny, maku i soli.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 850	99,00 kg
2) mąka żytnia typ 800	1,00 „
3) sól biała	1,00—1,20 „
4) drożdże	2,00—2,50 „
5) cukier	8,00 „
6) margaryna	4,00 „
7) mak do posypywania	0,7—1,00 „
8) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 „

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

	200 g	500 g	1000 g
	131,5	133,5	135,5

## 9. Bułki szwedki.

A. Opis: wypiekane na drożdżach i zakwasie z dodatkiem cukru, soli i kminku.



**B. Receptura:**

1) mąka pszenna typ 850	80,00 kg
2) mąka żytnia typ 800	20,00 "
3) sól biała	1,30—1,50 "
4) drożdże	0,70—1,00 "
5) cukier	2,00 "
6) kminek (do ciasta)	0,60—1,00 "

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

50 g	100 g	400 g
127,0	128,0	130,0

**10. Bułki solanki.**

**A. Opis:** wypiekane na drożdżach z dodatkiem cukru, tłuszczu i soli.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna typ 850	98,00 kg
2) mąka żytnia typ 800	2,00 "
3) sól biała (do ciasta)	1,00—1,50 "
4) drożdże	0,75—1,50 "
5) cukier	2,00 "
6) margaryna	1,00 "
7) sól biała do posypywania (kryształ)	2,00 "
8) kminek do posypywania	do 1,00 "

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

50 g	100 g
124,0	125,0

**11. Bułki z kminkiem.**

**A. Opis:** wypiekane na drożdżach z dodatkiem cukru, soli i kminku.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna typ 850	98,00 kg
2) mąka żytnia typ 800	2,00 "
3) sól biała	1,00—1,50 "
4) drożdże	0,75—1,50 "
5) cukier	5,00 "
6) kminek	0,50—0,75 "

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

50 g	100 g
127,0	128,0

**IV. Pieczywo pszenne wyborowe.****1. Bułki warszawianki, rogałe, obwarzanki, małgorzatki i inne.**

**A. Opis:** wypiekane na drożdżach z dodatkiem cukru, tłuszczu i soli.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna typ 850	78,00 kg
2) mąka pszenna typ 580	20,00 "
3) mąka żytnia typ 800	2,00 "
4) sól biała	1,30—1,70 "
5) drożdże	1,00—1,50 "
6) cukier	3,00 "
7) margaryna	2,00 "
8) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 "
9) do odrabiania bułek — tłuszcz	do 0,30 "

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

50 g	100 g
125,5	126,5

**D. Dopuszczalne odchylenia:**

dopuszcza się stosowanie maku do 1 kg.

**2. Bułki maślane.**

**A. Opis:** wypiekane na drożdżach z dodatkiem mleka, margaryny, cukru i soli.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna typ 850	80,00 kg
2) mąka pszenna typ 580	20,00 "
3) sól biała	1,20—1,50 "
4) drożdże	2,00—3,00 "
5) cukier	12,00 "
6) margaryna	7,00 "
7) mleko odtłuszczone	20 l
8) jaja do smarowania (lub masa jajowa 2 kg)	50 sztuk
9) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 kg

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

50 g	100 g	200 g
141,5	142,5	143,5

**3. Rogale kruche.**

**A. Opis:** wypiekane na drożdżach z dodatkiem mleka, margaryny, cukru, soli i jaj.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna typ 850	78,00 kg
2) mąka pszenna typ 580	20,00 "
3) mąka żytnia typ 800	2,00 "
4) sól biała	1,20—1,50 "
5) drożdże	2,50—3,50 "
6) cukier	8,00 "
7) margaryna	10,00 "
8) mleko odtłuszczone	10 l
9) jaja (lub masa jajowa 2 kg)	50 sztuk

**C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:**

50 g	100 g	200 g
139,0	140,0	141,0

**4. Chały zdobne.**

**A. Opis:** wypiekane na drożdżach z dodatkiem cukru, jaj, margaryny, oleju i soli, posypane kruszonką lub lukrowane.

**B. Receptura:**

1) mąka pszenna typ 580	99,00 kg
2) mąka żytnia typ 800	1,00 "
3) sól biała	0,80—1,20 "
4) drożdże	3,50—4,50 "
5) cukier	15,00 "
6) cukier do kruszonek	0,75 "
7) margaryna	7,00 "
8) margaryna do kruszonki	0,75 "
9) jaja do ciasta	75 sztuk
10) jaja do smarowania	35 "
11) olej jadalny do ciasta	1 l
12) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 kg



## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

200 g	500 g	1000 g
142,0	144,0	146,0

## 5. Obwarzanki (bajgle).

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem jaj, cukru, oleju, soli.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 850	78,00 kg
2) mąka żytnia typ 800	22,00 "
3) sól biała	0,80—1,00 "
4) drożdże	0,70—1,00 "
5) cukier	4,00 "
6) jaja do ciasta (lub masa jajowa 2 kg)	50 sztuk
7) olej jadalny (do ciasta)	2,00 kg

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

100 g
125,9

## D. Dopuszczalne odchylenia:

dopuszcza się stosowanie do 1 kg miodu sztucznego do wody podczas gotowania obwarzanków.

## V. Pieczywo pszenne półcukiernicze.

## 1. Bułki maślane przekładane makiem.

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem mleka, cukru, margaryny, maku i soli.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 850	80,00 kg
2) mąka pszenna typ 580	20,00 "
3) drożdże	2,00 "
4) mleko odtłuszczone	30 l
5) cukier	19,00 kg
6) margaryna	6,00 "
7) mak	7,00 "
8) sól	0,50 "
9) esencja migdałowa	0,03 "
10) wanilina	0,01 "
11) esencja rumowa	0,03 "
12) przyprawy korzenne	0,05 "
13) syrop ziemniaczany	0,40 "
14) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 "

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

50 g	100 g
156,0	157,0

## 2. Bułki maślane przekładane marmoladą.

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem mleka, cukru, margaryny, marmolady i soli.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 850	80,00 kg
2) mąka pszenna typ 580	20,00 "
3) drożdże	2,00 "
4) mleko odtłuszczone	30 l

5) cukier	16,00 kg
6) margaryna	5,00 "
7) marmolada	12,00 "
8) sól	0,50 "
9) wanilina	0,01 "
10) esencja rumowa	0,03 "
11) syrop ziemniaczany	0,40 "
12) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 "

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

50 g	100 g
149,0	150,0

## 3. Bułki maślane

(półfrancuskie, filipowskie, maglowniczkki, mikada, melony, pluszki, rozańczyki, precie, papatacze).

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem mleka, cukru, margaryny, jaj i soli.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 850	80,00 kg
2) mąka pszenna typ 580	20,00 "
3) drożdże	2,00 "
4) mleko odtłuszczone	30 l
5) cukier	15,00 kg
6) margaryna	10,00 "
7) sól	0,50 "
8) wanilina	0,01 "
9) esencja rumowa	0,03 "
10) masa jajowa	2,00 "
11) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 "

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

50 g	100 g
149,0	150,0

## 4. Bułki przekładane serem.

A. Opis: wypiekane na drożdżach z dodatkiem mleka, cukru, jaj, margaryny, sera i soli.

## B. Receptura:

1) mąka pszenna typ 850	80,00 kg
2) mąka pszenna typ 580	20,00 "
3) drożdże	2,00 "
4) mleko odtłuszczone	30 l
5) cukier	17,00 kg
6) jaja (masa jajowa)	4,00 "
7) margaryna	4,00 "
8) ser	18,00 "
9) esencja rumowa	0,03 "
10) sól	0,50 "
11) wanilina	0,02 "
12) syrop ziemniaczany	0,40 "
13) do smarowania blach — olej jadalny	0,25 "

## C. Wydajność minimalna przy wadze jednostkowej:

50 g	100 g
157,0	158,0