

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 20 lutego 1953 r.

w sprawie określenia rodzajów, gatunków oraz norm zużycia surowców do wypieku pieczywa (receptury) i norm wydajności wypieku.

Na podstawie § 3 rozporządzenia Ministrów Handlu Wewnętrznego oraz Zdrowia z dnia 2 maja 1951 r. w sprawie wypieku i obrotu pieczywem (Dz. U. Nr 32, poz. 252) zarządza się, co następuje:

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

§ 2. Traci moc zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 25 marca 1952 r. w sprawie określenia rodzajów, gatunków oraz norm zużycia surowców do wypieku pieczywa (receptury) i norm wydajności wypieku (Monitor Polski Nr A-38, poz. 558).

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po ogłoszeniu.

Minister Handlu Wewnętrznego: w z. S. Milecki

Załącznik do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 20 lutego 1953 r. (poz. 318).

RODZAJE, GATUNKI I NORMY ZUŻYCIA SUROWCÓW DO WYPIEKU PIECZYWA ORAZ NORMY WYDAJNOŚCI WYPIEKU

I. Pieczywo żytnie.

1. Chleb żytni 60%.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem soli.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 60%	100	kg
2) sól	1,5	"
3) otręby (do posypywania desek i koszyczków)	0,7	"
4) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

C. Wydajność minimalna:

	Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej		
	1 kg	2 kg	3 kg
1) chleb odrabiany na deskach	135	136	137
2) " " w koszyczkach	137	138	140
3) " " w formach	138	139	140

2. Chleb żytni 82%.

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej		
1 kg	2 kg	3 kg

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem soli.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	100	kg
2) sól	1,5	"
3) otręby (do posypywania desek i koszyczków)	0,7	"
4) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	140	141	142
2) " " w koszyczkach	141,5	142	143
3) " " w formach	143	144	145,5

3. Chleb żytni razowy.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem soli.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 97%	100	kg
2) sól	1,5	"
3) otręby (do posypywania desek i koszyczków)	0,7	"
4) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

C. Wydajność minimalna:

1) chleb obrabiany na deskach	144	146	146,5
2) " " w koszyczkach	144,5	146,5	147
3) " " w formach	146	147	148

4. Chleb żytni starogardzki.

A. Opis: wypiekany w formach z mąki żytniej razowej specjalnej produkcji Centralnego Zarządu Przemysłu Młynarskiego w Starogardzie, na kwasie.

B. Receptura:

1) mąka żytnia starogardzka	100	kg
2) sól	1,5	"
3) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

C. Wydajność minimalna:

146	—	—
-----	---	---

5. Chleb żytni kujawski z dodatkiem łuski pszennej.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany w koszyczkach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem łuski pszennej specjalnej, drożdży, soli i cukru.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 60%	80	kg
2) łuska pszenna specjalna	20	"

3) drożdże	0,3 kg
4) cukier	2 "
5) sól	1,5 "
6) mąka ziemniaczana (do smarowania bochenków)	0,1 "
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "
8) otręby (do posypywania koszyczków)	0,7 "

Wydajność pieczywa	
przy wadze jednostkowej	
1 kg	

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany w koszyczkach	140
2) " " w formach	142

6. Chleb żytni lubelski.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany na deskach lub w koszyczkach, na kwasie, z dodatkiem drożdży i soli.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 45%	100 kg
2) sól	1,5 "
3) otręby (do posypywania desek i koszyczków)	0,7 "
4) drożdże	0,5 "

Wydajność pieczywa	
przy wadze jednostkowej	
0,5 kg	1 kg
129	130
131	132

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	
2) " " w koszyczkach	

7. Chleb amatorski słodko-kwaśny.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 82%, o różnych kształtach, w formach, na kwasie, z dodatkiem drożdży.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	100 kg
2) drożdże	0,3 "
3) sól	2 "
4) melasa	5 "
5) kminek	1 "
6) mąka ziemniaczana (do smarowania bochenków)	0,1 "
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "

Wydajność pieczywa	
przy wadze jednostkowej	
1 kg	2 kg
146	147

C. Wydajność minimalna:

8. Chleb żytni siłkowy.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem drożdży i soli.

B. Receptura:

1) mąka żytnia II gatunku (45—72)	100 kg
2) sól	1,5 "

3) otręby (do posypywania desek i koszyczków)	0,7 kg	Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
4) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "		
5) drożdże	0,5 "	1 kg	2 kg

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	140	141
2) " " w koszyczkach	142	143
3) " " w formach	144	145

9. Chleby żytnie z dodatkiem mąki ziemniaczanej spożywczej lub płatków ziemniaczanych.

A. Opis: jak wyżej w poz. 1, 2 i 3, z dodatkiem mąki ziemniaczanej spożywczej lub płatków ziemniaczanych i drożdży.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 60% lub 82%, lub 97%	97 kg
2) mąka ziemniaczana lub płatki ziemniaczane	3 "
3) sól	1,5 "
4) drożdże	0,3 "
5) otręby (do posypywania desek i koszyczków)	0,7 "
6) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach:		
a) 60%	135	136
b) 82%	140	141
c) razowy	144	146
2) chleb odrabiany w koszyczkach:		
a) 60%	137	139
b) 82%	142	143
c) razowy	145	147
3) chleb odrabiany w formach:		
a) 60%	140	141
b) 82%	144	145
c) razowy	146	147

II. Pieczywo pszenne zwykłe.**I. Chleb pszenny domowy.**

A. Opis: wypiekany w formach z mąki pszennej razowej, z dodatkiem dojrzałego kwasu (3 kg), na drożdżach oraz z dodatkiem cukru i margaryny.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 97%	100 kg
2) drożdże	1 "

3) cukier	4	kg	Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej 1 kg
4) margaryna	2	"	
5) sól	1,5	"	
6) mąka ziemniaczana (do smarowania bochenków)	0,1	"	
7) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,4	"	
8) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"	

C. Wydajność minimalna:

143

2. Chleb pszenny Grahama.

A. Opis: wypiekany w formach z mąki pszennej razowej specjalnej produkcji miłyna Centralnego Zarządu Przemysłu Młynarskiego w Starogardzie, na drożdżach, z dodatkiem soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna Grahama	100	kg
2) drożdże	1	"
3) sól	1,5	"
4) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"
5) kwas mlekowy spożywczy (w razie potrzeby)	0,4	"

C. Wydajność minimalna:

145

3. Chleb pszenny razowy z mąki 97%.

A. Opis: wypiekany na deskach i w formach z mąki pszennej 97%, na drożdżach.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 97%	100	kg
2) drożdże	1	"
3) sól	1,5	"
4) mąka ziemniaczana (do smarowania bochenków)	0,1	"
5) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"
6) otręby (do posypywania desek)	0,7	"

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	142
2) " " w formach	145

4. Chleb białostocki.

A. Opis: wypiekany z mąki pszennej pośledniej, odrabiany na deskach, w koszykach lub w formach, na drożdżach.

B. Receptura:

1) mąka pszenna poślednia (50—72)	100	kg
2) drożdże	1	"
3) sól	2	"

- 4) olej jadalny (do smarowania form) 0,25 kg
 5) otręby (do posypywania desek lub koszyczków) 0,7 "

C. Wydajność minimalna:

- 1) chleb odrabiany na deskach
 2) " " w koszyczkach
 3) " " w formach

Wydajność pieczywa
 przy wadze jednostkowej

1 kg 2 kg

129	132
130	133
131,5	134

5. Drobne pieczywo pszenne zwykle: montówki wodne, kajzerki, rogale, obwarzanki, mularki, parki, paryskie, krakowskie, jeżyki, strucle wodne.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72%, na drożdżach, z dodatkiem cukru i soli

B. Receptura:

- 1) mąka pszena 72% 98 kg
 2) drożdże 1,5 "
 3) cukier 1 "
 4) sól 1,5 "
 5) mak, kminek lub czarnuszka 1 "
 6) mąka żytnia 60% (do odrabiania) 2 "

Wydajność pieczywa
 przy wadze jednostkowej

45 g 90 g 400 g

125 127 130

C. Wydajność minimalna:

6. Bułki pszenne domowe.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 97% z dodatkiem 3 kg dojrzałego kwasu oraz z dodatkiem margaryny, cukru i soli, na drożdżach.

B. Receptura:

- 1) mąka pszena 97% 98 kg
 2) drożdże 1 "
 3) cukier 2 "
 4) margaryna 4 "
 5) sól 1,5 "
 6) mąka ziemniaczana (do smarowania) 0,1 "
 7) mąka żytnia 60% (do odrabiania) 2 "

Wydajność pieczywa
 przy wadze jednostkowej

100 g 200 g

130 132

C. Wydajność minimalna:

7. Bułki pszenne białostockie.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej pośledniej, na drożdżach, o kształcie okrągłym lub podługowatym.

B. Receptura:

- 1) mąka pszena poślednia (50—72) 100 kg
 2) drożdże 1,3 "
 3) sól 2 "

Wydajność pieczywa
 przy wadze jednostkowej

50 g 100 g

122 125

C. Wydajność minimalna:

8. Chały zwykle posypane makiem.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72%, na drożdżach, posypane z wierzchu makiem, z dodatkiem cukru, margaryny i soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	100	kg
2) drożdże	2	"
3) cukier	10	"
4) margaryna	4	"
5) sól	1,5	"
6) mak	1	"
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej		
200 g	500 g	1000 g

C. Wydajność minimalna:

132 134 136

9. Chały zwykle smarowane jajkiem.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72%, na drożdżach, z dodatkiem cukru, margaryny i soli, smarowane po wierzchu jajkiem.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	100	kg
2) drożdże	2	"
3) cukier	10	"
4) margaryna	4	"
5) sól	1,5	"
6) jaja (do smarowania)	50	sztuk
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	kg

C. Wydajność minimalna:

132 134 136

10. Chały zdobne.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 50%, na drożdżach, lukrowane, z dodatkiem cukru, jaj i margaryny.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 50%	100	kg
2) drożdże	3	"
3) sól	1,5	"
4) cukier	20	"
5) margaryna	7	"
6) jaja (do środka)	50	sztuk
7) jaja (do smarowania)	60	"
8) olej jadalny (do smarowania blachy)	0,25	kg

C. Wydajność minimalna:

155 157 159

III. Pieczywo pszenne wyborowe.

1. Bułki maślane, rogaliki kruche, bułki królewskie.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, z dodatkiem mleka, margaryny, cukru i soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	80	kg
2) " " 50%	20	"
3) drożdże	2	"
4) cukier	15	"
5) margaryna	12	"
6) mleko odtłuszczone	20	l
7) sól	1,5	kg

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
50 g	100 g

C. Wydajność minimalna:

149 150

2. Bułki pszenne o wadze 50 g i 100 g: warszawianki maszynowe i ręczne, rogałe, obwarzanki, bułki francuskie, bułki karlsbadzkie, bułki poznańskie, małgorzatki, montowe, czubajki, plecionki, solanki.

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej		
50 g	100 g	400 g

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 85 : 15, na drożdżach, z dodatkiem cukru, margaryny i soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	83	kg
2) " " 50%	15	"
3) drożdże	1	"
4) cukier	3	"
5) margaryna	1	"
6) sól	1,5	"
7) mąka żytnia 60% (do odrabiania)	2	"
8) mak	1	"

C. Wydajność minimalna:

125 126 —

3. Solanki o wadze 50 g i 100 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72%, na drożdżach, posypane solą i kminkiem.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	98	kg
2) drożdże	1	"
3) cukier	2	"
4) sól	1,2	"
5) sól do posypywania (kryształ)	2	"
6) kminek	1	"
7) mąka żytnia (do odrabiania)	2	"

C. Wydajność minimalna:

124 125 —

4. Szwedki o wadze 50 g, 100 g i 400 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% oraz żytniej 60%, na drożdżach, z dodatkiem kminku.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	67	kg
2) " " 50%	11	"
3) " żytnia 60%	22	"
4) drożdże	1	"
5) sól	1,5	"
6) cukier	2	"
7) kminek	1	"

C. Wydajność minimalna:

127 128 130

5. Grahamki o wadze 50 g i 100 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 97% specjalnej produkcji młyna Centralnego Zarządu Przemysłu Młynarskiego w Starogardzie i z mąki pszennej 72% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, z dodatkiem cukru i soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna Grahama	80	kg
2) " " 72%	20	"
3) drożdże	1,5	"
4) cukier	3	"
5) sól	1,5	"

C. Wydajność minimalna:

125 126 —

6. Obwarzanki (bajgle) o wadze 50 g i 100 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i mąki żytniej 60% w stosunku 78 : 22, na drożdżach, z dodatkiem cukru, oleju i soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	78	kg
2) " żytnia 60%	22	"
3) drożdże	1,5	"
4) cukier	6	"
5) olej jadalny	2	"
6) sól	0,45	"

C. Wydajność minimalna:

127

128

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
50 g	100 g
127	128

7. Bułki pszenne z kminkiem o wadze 50 g i 100 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72%, na drożdżach, z dodatkiem cukru, kminku i soli.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	98	kg
2) drożdże	1,5	"
3) cukier	5	"
4) mąka żytnia 60% (do odrabiania)	2	"
5) kminek	0,5	"
6) sól	1,5	"

C. Wydajność minimalna:

127

128

IV. Pieczywo półcukiernicze.**1. Bułki maślane przekładane makiem o wadze 50 g i 100 g.**

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, na sposób półfrancuski, przekładane makiem.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	80	kg
2) " " 50%	20	"
3) drożdże	2	"
4) mleko odtłuszczone	30	l
5) cukier	19	kg
6) margaryna	6	"
7) mak	7	"
8) sól	0,5	"
9) esencja migdałowa	0,03	"
10) wanilina	0,01	"
11) esencja rumowa	0,03	"
12) przyprawy korzenne	0,05	"
13) syrop ziemniaczany	0,4	"
14) żółcień jajowy	0,08	"

C. Wydajność minimalna:

156

157

2. Bułki maślane przekładane marmeladą o wadze 50 g i 100 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80 : 20, na drożdżach, na sposób półfrancuski, w formie podkówki i półrogali, przekładane marmeladą.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	80	kg
2) " " 50%	20	"
3) drożdże	2	"
4) mleko odtłuszczone	30	l
5) cukier	16	kg
6) margaryna	5	"
7) marmelada	12	"
8) sól	0,5	"
9) wanilina	0,01	"
10) esencja rumowa	0,03	"
11) syrop ziemniaczany	0,4	"
12) żółcień jajowy	0,03	"

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
50 g	100 g

149

150

C. Wydajność minimalna:

3. Bułki maślane o wadze 50 g i 100 g: bułki maślane półfrancuskie, bułki filipowskie, magłowiczki, mikada, melony, pluszki, rozańczyki, precle, papatacze.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80:20, na drożdżach.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	80	kg
2) " " 50%	20	"
3) drożdże	2	"
4) mleko odtłuszczone	30	l
5) cukier	15	kg
6) margaryna	10	"
7) sól	0,5	"
8) wanilina	0,01	"
9) esencja rumowa	0,03	"
10) żółcień jajowy	0,03	"
11) masa jajowa	2	"

C. Wydajność minimalna:

149

150

4. Bułki drożdżowe z serem o wadze 50 g i 100 g.

A. Opis: wypiekane z mąki pszennej 72% i 50% w stosunku 80:20, na drożdżach, przekładane serem.

B. Receptura:

1) mąka pszenna 72%	80	kg
2) " " 50%	20	"
3) drożdże	2	"
4) mleko odtłuszczone	30	l
5) cukier	17	kg
6) jaja (masa jajowa)	4	"
7) margaryna	4	"
8) ser	18	"
9) esencja rumowa	0,03	"
10) sól	0,5	"
11) wanilina	0,02	"
12) syrop ziemniaczany	0,4	"
13) żółcień jajowy (dozwolony do barwienia artykułów żywnościowych)	0,03	"

C. Wydajność minimalna:

157

158

V. Pieczywo mieszane.

1. Chleb nałęczowski.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 60% i pszennej 72% w stosunku 50 : 50, odrabiany na deskach i w koszyczkach, na drożdżach, z dodatkiem soli oraz maku, kminku lub czarnuszki.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 60%	50	kg
2) „ pszena 72%	50	„
3) drożdże	1	„
4) sól	1,5	„
5) mak bądź kminek lub czarnuszka	1	„
6) otręby (do posypywania desek)	0,7	„

C. Wydajność minimalna:

	1 kg	2 kg
1) chleb odrabiany na deskach	134	135
2) „ „ w koszyczkach	135	125

Wydajność pieczywa
przy wadze jednostkowej

2. Chleb wiejski.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 82% i mąki pszennej pośledniej w stosunku 50 : 50, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na drożdżach.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	50	kg
2) „ pszena poślednia	50	„
3) drożdże	1	„
4) sól	2	„
5) kminek	1	„
6) otręby (do posypywania desek lub koszyczków)	0,7	„
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	„

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	138	139,5
2) „ „ w koszyczkach	139	140,5
3) „ „ w formach	141	142

3. Chleb łódzki.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 60% i 82% oraz pszennej 72% w stosunku 25 : 50 : 25, odrabiany na deskach, w koszyczkach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem drożdży i soli.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 60%	25	kg
2) „ „ 82%	50	„
3) „ pszena 72%	25	„
4) drożdże	0,3	„
5) sól	1,5	„
6) otręby (do posypywania desek lub koszyczków)	0,7	„
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	„

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany na deskach	138	140
2) „ „ w koszyczkach	140	141
3) „ „ w formach	142	144

4. Chleb łączycycki.

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej

700 g

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 60% i mąki pszennej 50% w bochenkach 700 g, na drożdżach.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 60%	50	kg
2) " pszena 50%	50	"
3) drożdże	1,5	"
4) sól	2	"
5) kminek	1	"

C. Wydajność minimalna (w stosunku do 100 kg mąki):

1) chleb odrabiany na deskach	130
2) " " w koszyczkach	131

5. Chleb żytni sandomierski.

A. Opis: wypiekany w różnych kształtach, odrabiany w koszyczkach lub w formach, na kwasie, z dodatkiem drożdży i kminku oraz soli.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 60%	70	kg
2) " pszena bułkowa	30	"
3) drożdże	1	"
4) kminek	1	"
5) sól	1,5	"
6) otręby (do posypywania koszyczków)	0,7	"
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej

0,5 kg	1 kg	2 kg
--------	------	------

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany w koszyczkach	132	133	135
2) " " w formach	133	134	136

6. Chleb poznański.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 82% i pszennej 97% w stosunku 50 : 50, odrabiany w koszyczkach lub w formach, na drożdżach, z dodatkiem melasy.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	50	kg
2) " pszena 97%	50	"
3) melasa	5	"
4) drożdże	2	"
5) sól	1,5	"
6) otręby (do posypywania koszyczków)	0,7	"
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25	"

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany w koszyczkach	146	147	—
2) " " w formach	147	148	—

7. Chleb pomorski.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 82% i pszennej 97% w stosunku 70 : 30, odrabiany w koszyczkach lub w formach, na drożdżach, z dodatkiem melasy.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	70	kg
2) " pszena 97%	30	"

3) melasa	5 kg
4) drożdże	2 "
5) sól	1,5 "
6) otręby (do posypywania koszyczków)	0,7 "
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
0,5 kg	1 kg

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany w koszyczkach	145	146
2) " " w formach	146	147

8. Chleb mazowiecki.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 82% i pszennej 85% w stosunku 50 : 50, odrabiany w koszyczkach lub w formach, na drożdżach, z dodatkiem melasy.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	50 kg
2) " pszena 85%	50 "
3) melasa	4 "
4) drożdże	2 "
5) sól	1,5 "
6) otręby (do posypywania koszyczków)	0,7 "
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany w koszyczkach	144	145
2) " " w formach	145	146

9. Chleb olsztyński.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 82% i mąki pszennej 85% w stosunku 70 : 30, odrabiany w koszyczkach lub w formach, na drożdżach, z dodatkiem melasy.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	70 kg
2) " pszena 85%	5 "
3) melasa	5 "
4) drożdże	2 "
5) sól	1,5 "
6) otręby (do posypywania koszyczków)	0,7 "
7) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "

C. Wydajność minimalna:

1) chleb odrabiany w koszyczkach	143	144
2) " " w formach	144	145

10. Chleb podlaski.

A. Opis: wypiekany z mąki żytniej 82% i mąki pszennej 72% w stosunku 80 : 20, z dodatkiem melasy i siodu, odrabiany w koszyczkach lub w formach.

B. Receptura:

1) mąka żytnia 82%	80 kg
2) " pszena 72%	20 "
3) melasa	5 "
4) siód	2 "
5) drożdże	2 "
6) sól	1,5 "
7) otręby (do posypywania koszyczków)	0,7 "
8) olej jadalny (do smarowania form)	0,25 "

C. Wydajność minimalna:

- 1) chleb odrabiany w koszyczkach
- 2) „ „ w formach

Wydajność pieczywa przy wadze jednostkowej	
0,5 kg	1 kg
143	144
144	145

11. Chleb zakopiański,

A. Opis: wypiekany z mąki pszennej 50% i żytniej 60% w stosunku 45 : 55, z dodatkiem drożdży i mleka zsiadłego lub maślanki, w bochenkach 500 g i 700 g.

B. Receptura:

- | | |
|-------------------------------|--------|
| 1) mąka pszenna 50% | 45 kg |
| 2) „ żytnia 60% | 55 „ |
| 3) drożdże | 2,5 „ |
| 4) mleko zsiadłe lub maślanka | 40 l |
| 5) kminek | 1 kg |
| 6) sól | 1,25 „ |
| 7) czarnuszka | 0,25 „ |

C. Wydajność minimalna (w stosunku do 100 kg mąki): 135.