

Brašno

Brašno je sitno samlevena i prosejana pšenica (žito). Ali brašno se pravi (meljavom) i od kukuruza, raži, soje, ječma. Postoji i cementno brašno. No u daljem tekstu će biti reči o već pomenutom brašnu od pšenice. Brašno se nekada dobijalo mlevenjem između dva mlinska kamena od kojih bi se jedan okretao. Mlin je bio pokretan slobodnim padom vode preko točka koji bi okretao, preko prenosnog mehanizma, mlinski kamen. U zavisnosti od "tvrdoće" žita, postoje meka (za hleb pre svega) i tvrda brašna (za kolače). U zavisnosti od veličine rupa na situ brašna su više bela ili tamnija. Belje brašno je od jezgra žita tj. u njemu nema spoljne košuljice od zrna. To su brašna Tip-400 ili Tip-500. Ova brašna nemaju vitamine i minerale kao crnja brašna Tip-800 ili Tip-1100. Zato je crni hleb zdraviji. Brašno se proizvodi cele godine, žito se povlači za meljavu iz silosa, gde se žito čuva posle žetve. Zato je najbolje kupovati brašno pred žetvu jer onda ima najmanji procenat vlage, tj. od žetve je imalo vremena da se osuši. U Vojvodini, gde postoji značajno iskustvo sa brašnom i njegovim čuvanjem, ono se čuva u drvenim sanducima, a ako se u brašnu pojave insekti (moljci i sl) to je samo znak da je brašno dobro. Pre svakog mešenja brašno treba ponovo prosejati iz napred navedenog razloga a i da vazduh „uđe“ u njega te da se hleb ili kolači bolje dižu pod uticajem kvasca.