chleb rustykalny 5

2025.08.22

Przygotowanie ciasta: **CHLEB RUSTYKALNY 5**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka Pizza Time	8.600	
Mąka Ruchmel	**1.000**	malmon
Pasta Madre Di Grano	**0.800**	BÖCKER
Dinkel Vollkorn Sauer	**0.300**	BÖCKER
Słód EBC 30	**0.300**	malmon
Sól	0.250	
Drożdże	0.150	
Oliwa	0.250	
Woda	7.000	
Razem:	**18.650**	**kg**

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	967 kJ 228 kcal	12.0 %
Tłuszcz	0.74 g	1.1 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.27 g	1.4 %
Węglowodany	47.0 g	18.0 %
w tym cukry	1.4 g	1.5 %
Błonnik	2.3 g	9.3 %
Białko	7.2 g	14.4 %
Sól	1.7 g	28.1 %

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca i mieszarki.

*Referencyjna wartość spożywcza dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

Malmon | Trablice 65A | 26-624 Kowala | NIP: 948 150 39 94
Magazyn/Biuro: Mroczków Gościnny 52C | Opoczno 26-300 | T: 44 75 42 456| @: info@malmon.eu | www.malmon.eu

malmon
1998
powody do wypieków

R E C E P T U R A

chleb rustykalny 5

2025.08.22

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	22°C	
Czas mieszania	I bieg: 5 min STOP 10 min	II bieg: 7 min
Czas leżakowania	60 min	
Naważka kęsa ciasta	0.500 kg	
PARAMETRY KOMORY:		
I faza NARABIANIE	czas 1-5 h, temp. -2/-7°C	
II faza PRZECHOWYWANIE	czas automatyczny, temp. 3-5°C	
III faza WST. GAROWANIE	czas 3 h, temp. 12°C, wilgotność 75%	
IV faza GAROWANIE	czas 4 h, temp. 19°C, wilgotność 75%	
V faza STABILIZOWANIE	czas 8 h, temp. 5°C, wilgotność 65%	
PARAMETRY WYPIEKU:		
Temperatura góra	250°C (5 min) > 225°C (10 min) > 210°C do końca wypieku	
Temperatura dół	230°C (5 min) > 215°C (10 min) > 200°C do końca wypieku	
Czas	65 min	
Zaparowanie	250 ml	
Zerwanie luftu	po 5 min	

SKŁADNIKI: Mąka pszenna typ 00, woda, mąka orkiszowa, zakwas pszenny stabilizowany (zakwas, zmielone produkty pszenicy, woda, ocet winny, sól), słód jęczmienny, wysuszony zakwas orkiszowy, sól, oliwa z oliwek, drożdże piekarskie.

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać przez 5 minut na wolnych obrotach i wlać 85% wody, po 10 minutowym spoczynku, ciasto wymieszać 7 minut na szybkich obrotach z resztą wody. Ciasto włożyć do pojemników rozrostowych i pozostawić w spoczynku na czas około 40 minut. Następnie zważyć kęsy ciasta po 0,500 kg i umieścić w komorze garowni. Gdy ciasto jest w pełni wyrośnięte, naciąć kęsy i włożyć do rozgrzanego pieca.

Malmon | Trablice 65A | 26-624 Kowala | NIP: 948 150 39 94
Magazyn/Biuro: Mroczków Gościnny 52C | Opoczno 26-300 | T: 44 75 42 456| @: info@malmon.eu | www.malmon.eu