# Montovane

2025.09.08

Przygotowanie ciasta: **Montovane**

| NAZWA PRODUKTU | ILOŚĆ Kg | |
|---|---|---|
| Mąka Pizza Time typ 00 | 9.750 | malmon |
| Eden Malz Cool | 0.300 | malmon |
| **Pasta Madre Di Grano** | **0.500** | BÖCKER |
| Drożdże | 0.200 | |
| Masło | 0.200 | |
| Sól | 0.220 | |
| Woda | 6.000 | |
| | **Razem:** | **17.170 kg** |

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

| Wartości odżywcze w: | 100 g | *RWS |
|---|---|---|
| Wartość energetyczna | 1073kJ 253 kcal | 15.0 % |
| Tłuszcz | 1.8 g | 3.1 % |
| w tym kwasy tłuszczowe nas. | 0.90 g | 5.4 % |
| Węglowodany | 51.0 g | 23.5 % |
| w tym cukry | 1.9 g | 2.5 % |
| Błonnik | 1.7 g | 8.2 % |
| Białko | 7.4 g | 17.7 % |
| Sól | 1.6 g | 32.5 % |

*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
1998
powody do wypieków

# R E C E P T U R A

## Montovane

2025.09.08

| PARAMETRY CIASTA: | | |
|---|---|---|
| Temperatura ciasta | 22-24°C | |
| Czas mieszania | I bieg: 6 min | II bieg: 6-7 min |
| Czas leżakowania | 40 min | |
| Naważka kęsa ciasta | 0.120 kg | |
| **PARAMETRY GAROWNI:** | | |
| I faza NARABIANIE | czas 1.5 h - temp. 2°C | |
| II faza PRZECHOWYWANIE | czas automatyczny , temp. 3°C | |
| III faza GAROWANIE | czas 3 h, temp. 19°C, wilgotność 75% | |
| IV faza GAROWANIE | czas 4 h, temp. 20°C, wilgotność 75-80% | |
| V faza STABILIZOWANIE | czas 1.5 h, temp. 5°C, wilgotność 65% | |
| **PARAMETRY WYPIEKU:** | | |
| Temperatura góra | 220°C | |
| Temperatura dół | 215°C (1 minuta) - 195°C | |
| Czas | 18 min | |
| Zaparowanie | 200 ml | |
| Zerwanie luftu | 1 min przed końcem | |

SKŁADNIKI: Mąka pszenna typ 00, woda, zakwas pszenny stabilizowany (zakwas, zmielone produkty pszenicy, woda, ocet winny, sól), Eden Malz Cool, sól, drożdże piekarskie, masło.

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej 6 minut na wolnych obrotach oraz 7 minut na szybkich. Temperatura ciasta powinna wynosić 22-24°C. Gdy ciasto jest gotowe należy podzielić je na kęsy po 120 g i odstawić na 10-15 min. Następnie kęsy należy rozwałkować wałkiem i zakasać. (jak technologia rogalików) Kęsy umieścić w komorze GUV a następnie wypikać.

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