chleb orkiszowy

2017.05.15

Przygotowanie ciasta: **chleb orkiszowy**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka orkiszowa Typ 1700	10.000	
Jasny Ekstrakt Słodowy	**0.400**	malmon
Sprossenpaste Dinkel	**1.500**	BÖCKER
Słonecznik	0.500	
Dinkel Vollkorn Sauer	**0.700**	BÖCKER
Sól	0.260	
Drożdże	0.150	
Woda	10.000	
Razem:	**25.110 kg**	

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	984kJ 233 kcal	12.0 %
Tłuszcz	3.30 g	4.8 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.43 g	2.2 %
Węglowodany	40.0 g	15.3 %
w tym cukry	3.1 g	3.5 %
Błonnik	5.3 g	21.0 %
Białko	8.2 g	16.4 %
Sól	1.3 g	21.3 %

*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

chleb orkiszowy

2017.05.15

PARAMETRY CIASTA:	
Temperatura ciasta	26 - 28 °C
Czas mieszania	I bieg: 10 - 12 min
Czas leżakowania	60 min
Naważka kęsa ciasta	1.100 kg
PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	32°C
Wilgotność	80 %
Czas	60 min
PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	250°C (50 min) - 180°C
Czas	50 min
Zaparowanie	9 s

Składniki: mąka **orkiszowa,** woda, zakwas **orkiszowy** z kiełkami **orkiszu:** [kiełki **orkiszowe** (55 %), zakwas **orkiszowy** (mąka **orkiszowa,** woda, kultury starterowe), inulina, ocet winny, sól, ziarna **orkiszu**], płatki **orkiszowe** drobne, wysuszony zakwas **orkiszowy** (**orkisz**- produkty mączne, kultury starterowe), ziarna słonecznika, słód **jęczmienny** (płynny): [słód **jęczmienny, jęczmień,** woda], sól, drożdże piekarskie.

Wszystkie składniki ciasta połączyć i dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej przez ok. 10–12 minut na wolnych obrotach. Temperatura ciasta powinna wynieść ok. 28°C. Dobrze wyrobione ciasto pozostawiamy na 60 min. leżakowania. Po tym okresie ważymy kęsy po 1,100 kg i umieszczamy w natłuszczonych formach. Wierzch ciasta posypujemy drobnymi płatkami orkiszowymi i pozostawiamy do wyrośnięcia w komorze garowni na 60 min. w temperaturze 32°C przy wilgotności 80% do momentu pełnego wyrośnięcia ciasta.

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

WYBRANE WARTOŚCI ZDROWOTNE:

Orkisz

Nazywany zdrowszą formą pszenicy ze względu na większą zawartość białka, które jest lepiej przyswajalne w przewodzie pokarmowym, a także niezbędnych aminokwasów (lizyny i metioni y). Orkisz jest dobrym źródłem błonnika pokarmowego, Manganu, Fosforu, Cynku, Żelaza oraz witamin: B3, A, D i E. Charakteryzuje się substancją o nazwie RODANID o działaniu antybiotyku, stymulującego pracę układu odpornościowego.

Słód

- przedłuża świeżość pieczywa,
- wzmacnia smak, barwę i chrupkość pieczywa,
- wzbogaca pieczywo w błonnik, białko, witaminy i składniki mineralne,
- dodatek cukru nie jest konieczny, aby wzmocnić aktywność drożdży.

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