chleb Jana

2017.09.01

Przygotowanie ciasta: **chleb Jana**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mieszanka Piekarnicza 1	2.000	malmon
Woda (40-50°C)	3.000	
Nasiona chia	0.400	
Mąka żytnia Typ 720	4.500	
Kwas żytni TA200 (BRS)	**7.000**	BÖCKER
Mąka pszenna Typ 750	2.000	
Kiełki żyta w syropie	**2.000**	malmon
Sól	0.260	
Drożdże	0.150	
Jagody Goij	**0.600**	
Woda	2.760	
Razem:	**24.670 kg**	

NAMOCZANIE ZIAREN 1 h

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

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1072 kJ 254 kcal	13.0 %
Tłuszcz	5.00 g	7.1 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.66 g	3.3 %
Węglowodany	44.0 g	16.7 %
w tym cukry	4.10 g	4.6%
Błonnik	4.4 g	17.4 %
Białko	6.1 g	12.1 %
Sól	1.2 g	19.8 %

*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 jaglany

2019.04.18

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	27 - 28°C	
Czas mieszania	I bieg: 15 min	II bieg:
Czas leżakowania	ok. 20 min	
Naważka kęsa ciasta	0.650 kg	

PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	32°C
Wilgotność	80%
Czas	45 min

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	240°C (5 min) - 220°C
Temperatura dół	220°C (5 min) - 200°C
Czas	60 min
Zaparowanie	250 ml
Zerwanie luftu	po 4 min

Składniki: woda, mąka **ŻYTNIA**, mieszanka wieloziarnistanr 1:[słonecznik łuskany, siemię lniane, płatki **OWSIANE**, **SEZAM**], mąka **PSZENNA**, wykiełkowane ziarno **ŻYTA** w syropie słodowym: [wykiełkowane ziarno **ŻYTA** ,syrop słodowy], nasiona Chia, Jagody Goji, sól, drożdże piekarskie.

Składniki namoczenia zalać ciepłą wodą o temp. 40-50°C i pozostawić na 1 godzinę. Po tym czasie, namoczoną masę wymieszać z pozostałymi składnikami ciasta w maszynie spiralnej przez 15 minut na wolnych obrotach. Pozostawić ciasto 20 minut na czas spoczynku, a następnie podzielić je na kęsy o masie 0,470 kg lub 0,650 kg, obtoczyć w mieszance wieloziarnistej nr 1 i włożyć do natłuszczonych form. Tak przygotowane formy z ciastem pozostawić do wyrośnięcia w komorze garowni na ok. 45 min. w temperaturze 32°C przy wilgotności 82%.

Inne zalecenia: Przed włożeniem kęsów do natłuszczonych foremek obtoczyć je w mieszance wieloziarnistej nr 1.
(**UWAGI**: Jagody Goji dodać pod koniec mieszania!)

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

„Jagody Goji i nasiona Chia mają rewelacyjny wpływ na zdrowie! Duże ilości witamin: A i B2 oraz antyoksydantów, chronią komórki przed uszkodzeniem i rozwojem nowotworów. Bogactwo błonnika zapewnia uczucie sytości, wspomaga trawienie i nie podnosi poziomu cukru we krwi. Zawartość kwasów omega-3 chroni żyły i tętnice przed miażdżycą zmniejszając ryzyko wystąpienia chorób układu krążenia”.