

chleb domowy z orzechami

2017.10.30



Przygotowanie ciasta: **chleb domowy z orzechami**

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka pszenna typ 750	7.500	
Royal Stabi	0.150	
Roggensauer 200	5.000	
Termo Weizen	0.300	
Roggenpaste	0.150	
Sól	0.210	
Woda	3.400	
Drożdże	0.200	
Orzech włoski	3.000	
Razem: 19.910 kg		

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1441kJ 343 kcal	17.0 %
Tłuszcz	12.0 g	16.9 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	1.20 g	6.2%
Węglowodany	42.0 g	16.0 %
w tym cukry	1.00 g	1.1 %
Błonnik	3.5 g	13.8 %
Białko	15.0 g	29.0%
Sól	1.1 g	18.9 %

*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)



PARAMETRY CIASTA:

Temperatura ciasta 26 °C

Czas mieszania I bieg: 6 min | II bieg: 4 min

Czas leżakowania 45-50 min

Naważka kęsa ciasta 0.850 kg

PARAMETRY KOMORY:

Temperatura garowni 32 °C

Czas 30 min.

Wilgotność 80 %

PARAMETRY WYPIEKU:

Temperatura góra 240°C (10 min.) - 210°C (40 min.)

Temperatura dół 225°C (10 min.) - 180°C (40 min.)

Czas 55 min

Zaparowanie 100 ml

Zerwanie powietrza 4 min

SKŁADNIKI: mąka **PSZENNA**, woda, **ORZECH WŁOSKI**, mąka **ŻYTNIA**, Termo Weizen: [mąka **PSZENNA** poddana obróbce termicznej], sól, drożdże piekarskie, Royal Stabil: [gluten **PSZENNY**, środek stabilizujący: siarczan wapnia, enzymy, regulator kwasowości: kwas askorbinowy], pasta zakwasowa.

Składniki ciasta dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej przez 6 minut na wolnych obrotach oraz 4 minuty na szybkich obrotach. Orzechy włoskie dodać pod koniec mieszenia, przełączając na wolne obroty. Temperatura ciasta powinna wynieść ok. 26°C. Ciasto powinno leżakować 45-50 min. Po tym czasie podzielić je na kęsy o masie 0,850 kg, uformować bochenki i umieścić w koszykach rozrostowych wysypanych mąką żytnią Typ 1150. Następnie kęsy umieścić w komorze garowni na ok. 30 minut w temperaturze 32°C przy wilgotności 80% do momentu pełnego wyrośnięcia ciasta.

