chleb domowy z orzechami

2017.10.30

Przygotowanie ciasta: **chleb domowy z orzechami**

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

*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	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 %

*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

chleb domowy z orzechami

2017.10.30

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 luftu	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 miesienia, 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.