chleb pradawny (hertowy)

2018.04.12

Przygotowanie ciasta: **chleb pradawny (hertowy)**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka pszenna Typ 750	5.000	
Mąka płaskurka	**2.500**	malmon
Le Chef	**5.000**	BÖCKER
Royal Stabil	**0.200**	malmon
Jasny ekstrakt słodowy	**0.300**	malmon
Sól	0.230	
Drożdże	0.100	
Woda	4.800	
	Razem: 18.130 kg	

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1091kJ 257 kcal	13.0 %
Tłuszcz	1.30 g	1.8 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.23 g	1.1 g
Węglowodany	44.0 g	17.0 %
w tym cukry	1.2 g	1.3 %
Błonnik	2.8 g	11.2 %
Białko	16.0 g	21.4 %
Sól	1.4 g	23.2 %

*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

1998 malmon
powody do wypieków

chleb pradawny (hertowy)

2018.04.12

PARAMETRY CIASTA:	
Temperatura ciasta	22 °C
Czas mieszania	I bieg: 12 min | II bieg: 5 min
Czas leżakowania	90 min
Naważka kęsa ciasta	0.950 kg

PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	4 - 8°C
Wilgotność	otoczenia
Czas	12 - 18 h (+ 30-60 min aklimatyzacji)

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	245°C (10 min) - 215°C
Temperatura dół	220°C (po 10 min) - 185°C
Czas	60 min
Zaparowanie	250 ml.
Zerwanie luftu	po 5 min

Składniki: woda, mąka **PSZENNA,** mąka Płaskurka, słód **JĘCZMIENNY** (płynny): [słód **JĘCZMIENNY, JĘCZMIEŃ,** woda], sól, stabilizujący środek do pieczywa pszennego: [**gluten PSZENNY,** środek stabilizujący: siarczan wapnia, enzymy, regulator kwasowości: kwas askorbinowy], drożdże piekarskie.

Wszystkie składniki ciasta wymieszać w maszynie spiralnej przez 12 minut na wolnych obrotach oraz 5 minut na szybkich obrotach. Pozostawić ciasto na 1,5 h spoczynku w pojemniku wysmarowanym olejem (temp. otoczenia), a następnie podzielić je na okrągłe kęsy o masie 0,950 kg, włożyć do koszyków rozrostowych wysypanych mąką Płaskurką i umieścić w chłodni w temp +4/+8°C na okres od 12-18 h. Przed wypiekiem kęsy aklimatyzować w temperaturze otoczenia od 30 do 60 minut.

Uwagi: Po uformowaniu kęsa posypać mąką Płaskurką.

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