chleb tostowy rzemieślniczy na Le Chef

2018.08.31

Przygotowanie ciasta: **chleb tostowy na Le Chef**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka pszenna typ 500	8.500	
Soft Burger	**0.900**	malmon
Le Chef	**3.000**	BÖCKER
Masło	0.300	
Drożdże	0.400	
Sól	0.050	
Woda	3.100	
Razem:	**16.250 kg**	

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1183 kJ 279 kcal	14.0 %
Tłuszcz	2.80 g	4.0 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	1.50 g	7.4%
Węglowodany	55.0 g	21.2 %
w tym cukry	4.10 g	4.6 %
Błonnik	1.9 g	7.5 %
Białko	7.60 g	15.2%
Sól	1.3 g	21.1 %

*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

chleb tostowy rzemieślniczy na Le Chef

2018.08.31

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	27˚C	
Czas mieszania	I bieg: 5 min	II bieg: 5 min
Czas leżakowania	10 - 15 min	
Naważka kęsa ciasta	0.600 kg lub 4 x 0.150 kg	
PARAMETRY KOMORY:		
Temperatura garowni	35˚C	
Czas	60 min.	
Wilgotność	80 %	
PARAMETRY WYPIEKU:		
Temperatura góra	180˚C	
Czas	30 min	
Zaparowanie	2 s.	

Składniki: mąka **PSZENNA,** Soft Burger [cukier, sól, **mąka PSZENNA, gluten PSZENNY,** mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, emulgator: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono i diacetylowinowym, słodka **SERWATKA** w proszku, mączka z kiełków **PSZENICY,** środek przeciwzbrylający: siarczan wapnia, regulator kwasowości, dioctan sodu, enzymy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy], drożdże piekarskie, **masło,** sól.

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej 5 minut na wolnych obrotach oraz 5 minut na szybkich obrotach (Temperatura ciasta powinna wynieść ok. 27°C), ciasto pozostawić na 10-15 minut spoczynku. Następnie, należy odważyć kęsy po 0,600 kg i włożyć do natłuszczonych prostokątnych form. Można również uformować cztery mniejsze kęsy po 0,150 kg i ciasno ułożyć w formach. Formy z kęsami umieścić w garowni na 60 minut w temp. 35°C przy wilgotności 80%.

Uwagi: Chleb można formować z jednego kęsa o masie 0,600 kg lub z 4 sztuk mniejszych kęsów po 0,150 kg, które należy włożyć do prostokątnych form.

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