bułka smakosz z kiełkami żyta

2018.11.16

Przygotowanie ciasta: **bułka smakosz z kiełkami żyta**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka pszenna Typ 500	10.000	
Duo Aromatique	**0.500**	BÖCKER
Kiełki żyta w syropie	**1.000**	malmon
Jasny Ekstrakt Słodowy	**0.300**	malmon
Royal Stabil	**0.200**	malmon
Sól	0.220	
Drożdże	0.150	
Woda	6.500	
Razem:	**18.870 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	1002 kJ 236 kcal	12.0 %
Tłuszcz	0.83 g	1.2 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.2 g	1.0 %
Węglowodany	49.0 g	18.7 %
w tym cukry	2.0 g	2.3 %
Błonnik	1.5 g	6.1 %
Białko	7.4 g	14.9 %
Sól	1.4 g	23.9 %

*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

malmon 1998
powody do wypieków

R E C E P T U R A

bułka smakosz z kiełkami żyta

2018.11.16

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	21°C	
Czas mieszania	I bieg: 6 min	II bieg: 8-10 min
Czas leżakowania	20-24 h w pojemnikach wysypanych mąka w temp 5-8°C	
Naważka kęsa ciasta	masa presy: 6.000 kg	

PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	
Wilgotność	
Czas	

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	250°C
Temperatura dół	210°C
Czas	20-22 min
Zaparowanie	250 ml
Zerwanie luftu	5 min przed zakończeniem wypieku

SKŁADNIKI: *mąka pszenna, woda, wykiełkowane ziarno żyta w syropie słodowym, zakwas, mielone produkty pszenne i żytnie, zarodki pszenne, kultury starterowe, ocet winny, skrobia pszenna, słód jęczmienny, drożdże piekarskie.*

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej 6 minut na wolnych obrotach oraz 8-10 minut na szybkich obrotach (temperatura ciasta 21°C). Następnie odważyć ciasto po 6,000 kg i pozostawić na 20-24 godziny spoczynku w pojemnikach wysypanych mąką w chłodnym miejscu (5-8°C). Po tym czasie ciasto wyłożyć na blat wysypany mąką, równomiernie rozłożyć i wykrawać równe kęsy, które należy przenieść na aparaty załadowcze i pozostawić na 40 minut. Następnie naciąć wzdłuż i po 10 minutach wypiekać.

Inne zalecenia:

- Po okresie spoczynku ciasta w chłodnym miejscu, wyłożyć je na blat wysypany mąką, równomiernie rozłożyć i podzielić na równe kęsy. Umieścić je na aparatach załadowczych na 40 minut, naciąć wzdłuż, a po 10 minutach wypiekać.

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

WYBRANE WARTOŚCI ZDROWOTNE:

Pieczywo wypiekane na bazie naturalnej fermentacji pszennej i żytniej.

Kiełki żyta

Podwyższają wartość zdrowotną wypieków, dostarczając pieczywu mnóstwo witaminy: E, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12. Są znakomitym źródłem białka, Potasu, Fosforu, Magnezu i Żelaza. Zawartość błonnika reguluje prace przewodu pokarmowego.

Słód

- przedłuża świeżość pieczywa,
- wzmacnia smak, barwę i chrupkość pieczywa,
- wzbogaca pieczywo w błonnik, białko, witaminy i składniki mineralne,
- dodatek cukru nie jest konieczny, aby wzmocnić aktywność drożdży.