chleb żytni wielkopolski

2018.11.30

Przygotowanie ciasta: **chleb żytni wielkopolski**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka żytnia Typ 720	7.500	
Mąka pszenna Typ 750	0.150	
Kwas żytni TA 200 (BRS)	**5.000**	BÖCKER
Jasny ekstrakt słodowy	**0.300**	malmon
Germe	**0.150**	BÖCKER
Płatki ziemniaczane	**0.210**	malmon
Sól	3.400	
Drożdże	0.200	
Woda	3.000	
Razem:	**20.440**	**kg**

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	884kJ 209 kcal	11.0 %
Tłuszcz	1.0 g	1.5 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.24 g	1.2%
Węglowodany	44.0 g	17.0 %
w tym cukry	1.9 g	2.1 %
Błonnik	3.6 g	14.4 %
Białko	4.1 g	8.2%
Sól	1.3 g	21.5 %

*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 żytni wielkopolski

2018.11.30

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	27 - 28°C	
Czas mieszania	I bieg: 12 min	II bieg: 3 min
Czas leżakowania	30 min (po przerobić prze 1 min na I biegu)	

PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura garowni	32°C
Czas	40 - 50 min
Wilgotność	80 %

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura	170°C
Czas	50 min
Zaparowanie	9 s

Składniki: woda, mąka **żytnia,** mąka **pszenna,** słód **jęczmienny:** (słód **jęczmienny, jęczmień,** woda), płatki ziemniaczane, sól, wysuszony zakwas **pszenny:** [mączka z zarodków **pszennych,** zmielone produkty **pszenne**], drożdże piekarskie.

Składniki ciasta dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej przez 12 minut na wolnych obrotach oraz 3 minuty na szybkich obrotach. Temperatura ciasta powinna wynieść 27-28°C. Ciasto powinno leżakować 30 min. Po tym czasie, przerobić na wolnych obrotach przez 1 minutę, podzielić je na kęsy, włożyć do natłuszczonych foremek i umieścić w komorze garowni na 40-50 minut w temperaturze 32°C przy wilgotności 80% do momentu pełnego wyrośnięcia ciasta.

WYBRANE WARTOŚCI ZDROWOTNE:

Zakwas żytni/Chleb na żytnim zakwasie

- aktywacja enzymów trawiennych stymulujących pracę przewodu pokarmowego,
- sprzyja zasiedleniu jelita grubego przez prozdrowotne bakterie probiotyczne,
- eliminacja związków rakotwórczych w tym; azotanów, azotynów i toksyn pleśniowych,
- lepsze wchłanianie Żelaza, Magnezu, Cynku i Wapnia poprzez unieszkodliwienie kwasu fitynowego,
- zakwas żytni nadaje chlebowi specyficzny delikatny lekko kwaskowy smak oraz przedłuża jego świeżość,
- sprzyja syntezie witamin z grupy B (B1,B2,B6,B9).

Zakwas wytworzony z zarodków pszenicy

- zarodki pszennne mają niski indeks glikemiczny (IG zaledwie 15), polecane cukrzykom i diabetykom,
- bardzo duża zawartość błonnika i białka o wysokiej wartości odżywczej,
- zawierają znaczne ilości żelaza, co korzystnie wpływa na tworzenie się czerwonych krwinek, natomiast Potas reguluje ciśnienie krwi,
- zarodki pszenne to także bogactwo witamin: E, B1,B2,B6, i niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych.

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.