malmon 1998 powody do wypieków

RECEPTURA

bagietka classic

2019.03.15

Przygotowanie ciasta: **bagietka classic**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka pszenna 500	10.000	
Jasny Ekstrakt Słodowy	**0.300**	malmon
Sól	0.240	
Duo Aromatique	**0.500**	BÖCKER
Drożdże	0.200	
Woda	6.800	
Razem:	**18.040 kg**	

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	970 kJ 229 kcal	12.0 %
Tłuszcz	0.79 g	1.1 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.20 g	1.0 %
Węglowodany	48.0 g	18.3 %
w tym cukry	0.91 g	1.0 %
Błonnik	1.6 g	6.5 %
Białko	6.6 g	13.2 %
Sól	1.6 g	26.8 %

*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

malmon 1998 powody do wypieków

RECEPTURA

bagietka classic

2019.03.15

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	22-24°C	
Czas mieszania	I bieg: 6 min	II bieg: 10-12 min
Czas leżakowania	1-2 h	
Naważka kęsa ciasta	0.380 kg	

PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	
Wilgotność	
Czas	30-35 min w płótnach do fermentacji

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	250°C (po 11 min) - 220°C
Temperatura dół	235°C (po 3 min) - 205°C
Czas	23 min
Zaparowanie	50 ml
Zerwanie luftu	po 11 min

SKŁADNIKI: *mąka pszenna, woda, mielone produkty pszenne i żytnie, zarodki pszenne, kultury starterowe ocet winny, skrobia pszenna, słód jęczmienny, sól, drożdże piekarskie.*

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać:6 minut na wolnych obrotach, 10 - 12 minut na szybkich obrotach. Ciasto włożyć do pojemników i pozostawić na okres spoczynku 1-2 godziny. Następnie podzielić ciasto na kęsy o masie 0,380 kg i uformować długie bagietki, obtoczyć w mące i zawinąć w płótno do fermentacji. Pozostawić na czas 30 minut w temperaturze pokojowej.Przed wypiekiem naciąć.

***Pieczenie:** Kęsy wypiekać w temperaturze: góra 250°C (11 minut)→ 220°C, dół 235°C (3 minuty)→ 205°C, przez 23 minuty, przy zaparowaniu 50 ml (otwarcie luftu po 11 minutach).

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

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.

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