malmon 1998 powody do wypieków

R E C E P T U R A

chleb jaglany

2019.04.18

Przygotowanie ciasta: **chleb jaglany**

ZAPARZANIE 10-12 h

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mieszanka Piekarnicza 17	1.000	malmon
Woda (wrzątek)	3.000	
Kasza jaglana	2.000	
Mąka pszenna Typ 750	6.500	
Kwas żytni TA200 (BRS)	**5.000**	BÖCKER
Brotgewürz	**0.150**	malmon
Stabi Plus	**0.100**	malmon
Sól	0.260	
Drożdże	0.200	
Woda	2.000	
Razem:	**20.210 kg**	

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1017 kJ 240 kcal	12.0 %
Tłuszcz	1.40 g	2.0 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.29 g	1.5 %
Węglowodany	48.0 g	18.4 %
w tym cukry	0.71 g	0.8 %
Błonnik	3.3 g	13.3 %
Białko	7.2 g	14.4 %
Sól	1.4 g	23.5 %

*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

malmon 1998 powody do wypieków

RECEPTURA

chleb jaglany

2019.04.18

PARAMETRY CIASTA:	
Temperatura ciasta	26 - 27°C
Czas mieszania	I bieg: 6 min | II bieg: 4-6 min
Czas leżakowania	ok. 30 min
Naważka kęsa ciasta	0.550 kg

PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	30°C
Wilgotność	75%
Czas	45 min

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	240°C (8 min) - 205°C
Temperatura dół	225°C (5 min) - 185°C
Czas	45 min
Zaparowanie	250 ml
Zerwanie luftu	po 4 min

Składniki: woda, mąka **pszenna,** kasza jaglana, mąka **żytnia,** mieszanka piekarnicza nr 17: [śruta **żytnia** typ 1800, ziarno **żyta** łamane, kasza gryczana łamana, śruta **pszenna** typ 1700, płatki ziemniaczane, słód **żytni** aktywny enzymatycznie, błonnik **żytni,** zakwas **żytni**], sól, drożdże piekarskie, Stabi Plus: [**gluten pszenny**, mąka **pszenna,** enzymy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy], przyprawa do chleba ze słodem: [słód **pszenny,** słód **jęczmienny,** kminek, kolendra, koper].

Składniki przeznaczone do zaparzenia wymieszać z gorącą wodą i pozostawić na 10-12 h pod przykryciem. Po tym czasie, zaparzenie połączyć z pozostałymi składnikami ciasta w maszynie spiralnej przez 6 minut na wolnych obrotach oraz 4-6 minut na szybkich obrotach. Pozostawić ciasto na 30 minut spoczynku, a następnie podzielić je na kęsy o masie 0,550 kg, uformować podłużny kształt, obtoczyć w płatkach jaglanych i zawinąć w płótna fermentacyjne. Kęsy umieścić w komorze -garowni na 45 minut w temperaturze 30°C przy wilgotności 75%. Przed wypiekiem kęsy można odwrócić śluzą do góry lub naciąć.

Uwaga: *Kęsy po uformowaniu obtoczyć w płatkach jaglanych .*

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:

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).

Kasza jaglana

- jedna z najzdrowszych i najstarszych kasz, ma właściwości zasadotwórcze i działa odkwaszająco na organizm,
- zawiera krzemionkę (korzystny wpływ na stawy, paznokcie, włosy i skórę), lecytynę, witaminy z grupy B, Magnez, Fosfor oraz łatwo przyswajalne białko,
- ze względu na duże ilości antyoksydantów, witamin i minerałów, kasza jaglana może być składnikiem diety antyrakowej.

Kasza gryczana

- odkwasza organizm,
- zawiera dużo błonnika,
- bogactwo witamin B1, B2, B6,PP i E oraz Potasu, żelaza, kwasu foliowego, Krzemu i Cynku,
- dodatek gryki do chleba nadaje ciekawy orzechowy posmak i aromat.