chleb Hetman na RS 45

2022.06.01

Przygotowanie ciasta: **chleb Hetman na RS 45**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka żytnia Typ 720	5.000	
Wykiełkowane ziarno żyta	**2.500**	malmon
Brotgewürz	**0.150**	malmon
Słonecznik	2.500	
RS 45	**1.800**	BÖCKER
Sól	0.150	
Drożdże	0.250	
Woda	5.000	
	Razem: 17.350 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	1083J 258 kcal	13.0 %
Tłuszcz	9.80 g	14.0 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	1.10 g	5.4 %
Węglowodany	33.0 g	12.8 %
w tym cukry	4.2 g	4.6 %
Błonnik	5.0 g	19.9 %
Białko	7.0 g	13.9 %
Sól	1.5 g	25.0 %

*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

chleb Hetman na RS 45

2022.06.01

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	28 - 30°C	
Czas mieszania	I bieg: 8 min	II bieg: 2 min
Czas leżakowania	30 min	
Naważka kęsa ciasta	0.500 kg	

PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	35°C
Wilgotność	85 %
Czas	40 - 50 min

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura	220°C (po 10 min) - 180°C
Czas	60 min
Zaparowanie	250 ml
Zerwanie luftu	po 5 min

Składniki: mąka **ŻYTNIA,** woda, ziarna słonecznika, wykiełkowane ziarno **ŻYTA:** [**żyto**, woda], płynny zakwas **żytni:**[woda, zmielone produkty **ŻYTNIE,** kultury starterowe, ocet winny, sól, skrobia **PSZENNA**], drożdże piekarskie, Przyprawa do chleba ze słodem: [słód **pszenny**, słód **jęczmienny,** kminek, kolendra, koper], sól.

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej 8 minut na wolnych obrotach oraz 2 minuty na szybkich obrotach. Temperatura ciasta powinna wynieść 28-30°C. Gdy ciasto jest już dobrze wyrobione, odstawiamy je na okres spoczynku ok. 30 min. Po okresie spoczynku ciasta, ważymy kęsy po 0,500 kg i wkładamy do natłuszczonych blaszanych form. Pozostawiamy do wyrośnięcia w komorze garowni na czas ok. 40-50 min. w temperaturze 35°C przy wilgotności 85% do momentu pełnego wyrośnięcia ciasta.

***Gdy ciasto jest w pełni wyrośnięte, należy zwilżyć wierzch kęsów wodą i posypać płatkami jaglanymi.**

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).

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.

Ziarna Słonecznika

Należą do grupy produktów o największej zawartości fitosteroli, skutecznie obniżając poziom cholesterolu (frakcji LDL). Fitosterole razem z kwasem linolowym hamują powstawanie raka oraz ryzyko powstania przerzutów. Ziarna słonecznika zawierają najwięcej witaminy E tzw. witaminy młodości. To również bogactwo: Magnezu, witaminy A i B oraz kwasu foliowego.

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