chleb ogniem palony

2022.08.16

Przygotowanie ciasta: **chleb ogniem palony**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka Orkiszowa 630	**4.000**	malmon
Mąka Żytnia 720	3.000	
Kwas zakładowy TA 160 BRS	**4.500**	BÖCKER
Termo Dinkel	**0.200**	malmon
Roggenpaste	**0.300**	BÖCKER
Sól	0.230	
Drożdże	0.100	
Woda	6.000	
	Razem:	**18.330 kg**

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	915 kJ 216 kcal	11.0 %
Tłuszcz	1.50 g	2.1 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.27 g	1.4 %
Węglowodany	43.0 g	16.7 %
w tym cukry	1.8 g	2.1 %
Błonnik	4.6 g	18.5 %
Białko	5.4 g	10.9 %
Sól	1.3 g	22.3 %

*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

R E C E P T U R A

chleb ogniem palony

2022.08.16

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	26-28°C	
Czas mieszania	I bieg: 10 min	II bieg: 2 min
Czas leżakowania	ok. 15 min	
Naważka kęsa ciasta	1.100*/2.200 kg	

PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	32°C
Wilgotność	80%
Czas	ok. 40 min

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura	250°C (5 min) - 190°C
Czas	90 min
Zaparowanie	250 ml
Zerwanie luftu	po 10 min

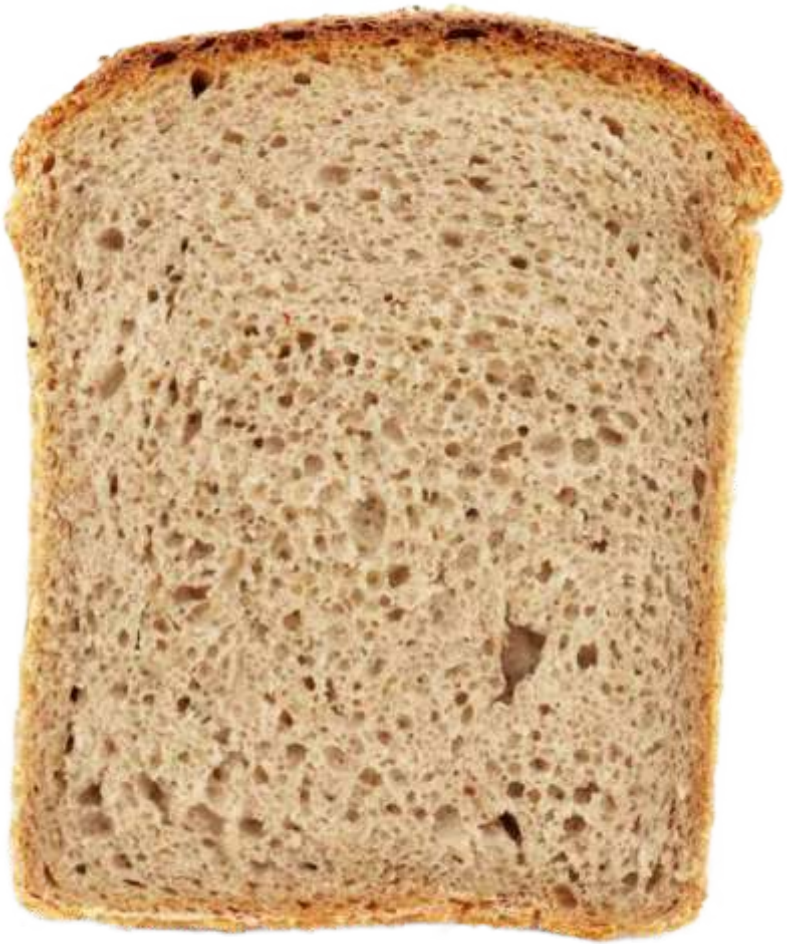
SKŁADNIKI: *woda, mąka **ŻYTNIA**, Mąka orkiszowa, pasta zakwasowa: [Woda, zmielone produkty **ŻYTNIE**, fruktoza, słód żytni, kultury starterowe], sól, Termo Dinkel, UNI Aktiva, drożdże piekarskie*

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej 10 minut na wolnych oraz 2 minuty na szybkich obrotach, ciasto pozostawić na 15 minut spoczynku. Następnie zważyć kęsy ciasta po 1,100 kg lub 2,200 kg, włożyć do natłuszczonych form. Umieścić w komorze garowni na ok 40 min w temperaturze 32°C przy wilgotności 80%. Po wyjęciu z garowni wierzch ozdobić wedle uznania(przypalić ogniem z palnika). Odpiekać na podanych parametrach.

* Gramatura na dużą formę, czas wypieku wydłużyć do 110 min.

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:

Orkisz- wspiera pracę jelit, wpływa na regulację glikemii, reguluje poziom cholesterolu we krwi, wspomaga układ odpornościowy i układ krążenia.

Mąka żytnia nie powoduje wysokich skoków cukru we krwi oraz stabilizuje wydzielanie insuliny. Oznacza to, że jest odpowiednia także dla osób cierpiących na cukrzycę. Dodatkowo mąka z żyta obniża poziom cholesterolu.