chleb rustykalny Madre di Grano

2025.07.08

Przygotowanie ciasta: **rustykalny Madre di Grano**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka pszenna 500	5.600	
Mąka Ruchmehl	**3.000**	malmon
Mąka żytnia	1.000	
Pasta Madre di Grano	**0.800**	BÖCKER
Royal Stabil	**0.300**	malmon
Jasny Ekstrakt Słodowy (JES)	**0.300**	malmon
Drożdże	0.100	
Sól	0.230	
Woda	7.500	
Razem:	**18.820**	**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	926 kJ 219 kcal	12.0 %
Tłuszcz	1.20 g	10.7 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.22 g	6.6 %
Węglowodany	43.0 g	98.7 %
w tym cukry	1.5 g	10.2 %
Błonnik	2.7 g	65.9 %
Białko	7.6 g	91.7 %
Sól	1.5 g	149.6 %

*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 rustykalny Madre di Grano

2025.07.08

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	22-24°C	
Czas mieszania	I bieg: 5 min	II bieg: 5 min
Czas leżakowania	45 min	
Naważka kęsa ciasta	0.750 kg	

PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	3-5°C po 16 godzinach 18-20°C
Wilgotność	38% po 16 godzinach 74%
Czas	16 h następnie 90 min

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	250°C (po 10 min) - 210°C (po 10 min) - 200°C
Temperatura dół	230°C (po 10 min) - 190°C (po 10 min) - 180°C
Czas	55 min
Zaparowanie	250 ml
Zerwanie luftu	po 10 min

SKŁADNIKI: *woda, mąka pszenna, mąka orkiszowa, mąka żytnia, zakwas pszenny stabilizowany, stabilizujący środek dopieczenia pszennego słód jęczmienny płynny, sól. drożdże piekarskie*

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać przez 5 minut na wolnych obrotach, oraz 5 minut na szybkich obrotach. Ciasto pozostawić na 45 min spoczynku. Następnie uformować kęsy po 0.750 kg i umieścić w koszyczkach, posypać grysikiem pszennym i włożyć do komory garowni. Gdy ciasto jest wyrośnięte naciąć kęsy i włożyć do rozgrzanego pieca.

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

G A L E R I A