bagietka włoska

2025.09.16

Przygotowanie ciasta: **bagietka włoska**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka Pizza Time	10.000	
Pasta Madre di Grano	**0.500**	BÖCKER
Eden Malz Cool	**0.400**	malmon
Drożdże	0.100	
Sól	0.220	
Woda	7.000	
Razem:	**18.220 kg**	

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	994 kJ 234 kcal	12.0 %
Tłuszcz	0.79 g	1.1 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.23 g	1.2 %
Węglowodany	49.0 g	18.8 %
w tym cukry	2.0 g	2.2 %
Błonnik	1.6 g	6.5 %
Białko	7.0 g	14.0 %
Sól	1.6 g	26.2 %

*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

bagietka włoska

2025.09.16

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	24°C	
Czas mieszania	I bieg: 5 min	II bieg: 5 min
Czas leżakowania	45 min	
Naważka kęsa ciasta	0.380 kg	

PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	3°C
Wilgotność	48%
Czas	8 - 16 h

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	255°C (po 5 min) - 220°C
Temperatura dół	22^{00}C (po 5 min) - 200°C
Czas	25 - 28 min
Zaparowanie	250 ml
Zerwanie luftu	po 12 min

SKŁADNIKI: *mąka pszenna typu 00 (Blu), woda, zakwas pszenny stabilizowany (zmielone produkty pszenicy, woda, ocet winny, sól, mąka pszenna), Eden Malz Cool, sól, drożdże piekarskie.*

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać przez 5 minut na wolnych obrotach, oraz 5 minut na szybkich obrotach. Ciasto włożyć do pojemników rozrostowych i pozostawić w spoczynku na czas ok. 40 minut. Następnie podzielić ciasto na kęsy o wadze 0.380 kg. Uformować wstępnie i zostawić na 20 min. Po tym czasie wydłużyć, obtoczyć w mące z grysikiem pszennym i ułożyć w płótnie do fermentacji. Pozostawić w chłodni na czas 8 - 16 h w temperaturze 4 - 6 0C. Po wyciągnięciu z chłodni pozostawić w temperaturze otoczenia ma czas 45 minut. Wypiekać na podanych parametrach.

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