# chleb na Flussigsauer 200 foremkowy 1

2025.10.16

Przygotowanie ciasta: **chleb na Flussigsauer 200**

| NAZWA PRODUKTU | ILOŚĆ Kg | |
|---|---|---|
| Mąka żytnia typ 720 | 10.000 | |
| **Stabi Plus** | **0.300** | malmon |
| **Flussigsauer 200** | **0.500** | BÖCKER |
| Extrakt słodu | 0.300 | |
| Drożdże | 0.200 | |
| Sól | 0.220 | |
| Woda | 7.700 | |
| **Razem:** | **19.220 kg** | |

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

| Wartości odżywcze w: | 100 g | *RWS |
|---|---|---|
| Wartość energetyczna | 884kJ 209 kcal | 11.0 % |
| Tłuszcz | 1.10 g | 1.5 % |
| w tym kwasy tłuszczowe nas. | 0.03 g | 0.1 % |
| Węglowodany | 43.0 g | 16.7 % |
| w tym cukry | 0.74 g | 0.8 % |
| Błonnik | 4.0 g | 15.9 % |
| Białko | 4.7 g | 9.4 % |
| Sól | 1.3 g | 20.9 % |

*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

# chleb na Flussigsauer 200 foremkowy 1

2025.10.16

| PARAMETRY CIASTA: | | |
|---|---|---|
| Temperatura ciasta | 26 - 28°C | |
| Czas mieszania | I bieg: 6 min | II bieg: 4 min |
| Czas leżakowania | 15 - 20 min | |
| Naważka kęsa ciasta | 0.660 kg | |

| PARAMETRY KOMORY: | |
|---|---|
| Temperatura garowni | 35°C |
| Czas | 60 min. |
| Wilgotność | 82 % |

| PARAMETRY WYPIEKU: | |
|---|---|
| Temperatura góra | 235°C (10 min.) - 210°C |
| Temperatura dół | 225°C (5 min.) - 185°C |
| Czas | 55 min |
| Zaparowanie | 250 ml |
| Zerwanie luftu | 5 min |

SKŁADNIKI: mąka żytnia, woda, środek zakwaszający ciasto:[zakwas (woda, zmielone produkty żytnie, kultury starterowe), środki zakwaszające (kwas mlekowy, kwas octowy), skrobia pszenna.], Stabi Plus: [gluten pszenny, mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy], słód jęczmienny - płynny: [ słód jęczmienny, jęczmień, woda ], sól, drożdże piekarskie.

Wszystkie składniki umieścić w maszynie spiralnej i wymieszać 6 min na wolnych obrotach oraz 4 min. na szybkich obrotach. Temperatura ciasta powinna wynosić 26 - 280°. Ciasto pozostawić w spoczynku na 15 - 20 min. Podzielić ciasto na kęsy o wadze 0.660 kg, uformować i włożyć do foremek, które zostały wysmarowane środkiem natłuszczającym. Foremki z ciastem włożyć do garowni na 60 min w 35°C i wilgotności 82%. Następnie pieczemy chleb, trzymając się parametrów opisanych powyżej w tabeli.

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