

chleb na Roggensauer 200 foremkowy 1

2025.10.16



Przygotowanie ciasta: chleb na Flussigsauer 200

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg
Mąka żytnia typ 720	10.000
Stabi Plus	0.300
Roggensauer 200	0.500
Ekstrakt słodowy	0.300
Drożdże	0.200
Sól	0.220
Woda	7.700
Razem: 19.220 kg	

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)





chleb na Roggensauer 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 powietrza

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], sól jęczmienny - płynny: [sól 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 - 28 °C. 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.

