chleb bez drożdży

2025.11.17

Przygotowanie ciasta: **CHLEB BEZ DROŻDŻY**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka Pizza Time 00	4.000	
Mąka Ruchmel	**2.000**	malmon
Mylanese Lievito Naturale	**0.800**	BÖCKER
Stabi Plus	**0.200**	malmon
Kiełki żyta w syropie	**1.000**	malmon
Sól	0.250	
Woda	3.200	
Razem:	**18.650 kg**	

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	958 kJ 226 kcal	11.0 %
Tłuszcz	0.96 g	1.4 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.17 g	0.8 %
Węglowodany	46.0 g	17.6 %
w tym cukry	2.1 g	2.3 %
Błonnik	2.0 g	8.1 %
Białko	7.3 g	14.6 %
Sól	1.5 g	24.8 %

*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
powody do wypieków

chleb bez drożdży

2025.11.17

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	0.900 kg
PARAMETRY KOMORY:	
I faza NARABIANIE	czas 2 h, temp. -3°C
II faza PRZECHOWYWANIE	czas automatyczny, temp. +3°C
III faza WST. GAROWANIE	czas 4 h, (w tym 3 h rampa od 3 do 15°C), wilgotność 75%
IV faza GAROWANIE	czas 4.5 h, temp. 24°C, wilgotność 78%
V faza STABILIZOWANIE	czas 1 h, temp. 2°C, wilgotność 80%
PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	250°C (5 min) > 225°C (10 min) > 210°C do końca wypieku
Temperatura dół	230°C (5 min) > 215°C (10 min) > 200°C do końca wypieku
Czas	50 min
Zaparowanie	250 ml
Zerwanie luftu	po 12 min

SKŁADNIKI: Mylanese Liewito Naturale, mąka pszenna TYP 00, woda, mąka orkiszowa Ruchmehl, kiełki żyta w syropie słodowym; [wykiełkowane ziarno żyta, syrop słodowy jęczmienny 29% (syrop cukrowy 2/3, ekstrakt słodu jęczmiennego 1/3)], sól, Stabi Plus: [gluten pszenny, mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy].

W maszynie spiralnej umieścić Mylanese Lievito Naturale i zalać 80% lodowatej wody. Mieszać na wolnych obrotach 2 minuty. Dodać resztę składników oprócz soli i mieszać na wolnych obrotach przez kolejne 5 min, następnie 4 minuty mieszać na szybkich obrotach. Wyciągnąć cisto z maszyny i odstawić na 15-20 min na spoczynek. Po tym czasie dzielimy ciasto na kęsy o wadze 0.900 kg, formujemy i wkładamy do koszyczków posypanych grysikiem pszennym, a następnie wkładamy je do garowni wg ustawień z tabelki. Przed pieczeniem ale po wyciągnięciu z garowni nacinamy ciasto nożykiem.

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