bagietka twist na durum

2025.12.11

Przygotowanie ciasta: **bagietki twist na durum**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka Pizza Time 00	10.000	
Durum 3%	**0.300**	malmon
Pasta Madre di Grano	**0.500**	BÖCKER
Jasny Ekstrakt Słodowy	**0.200**	malmon
Drożdże	0.100	
Sól	0.240	
Woda	6.800	
Olej rzepakowy	0.100	
	Razem: 17.940 kg	

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1033 kJ 244 kcal	12.0 %
Tłuszcz	1.10 g	1.6 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.06 g	0.3 %
Węglowodany	50.0 g	19.1 %
w tym cukry	1.6 g	1.8 %
Błonnik	1.6 g	6.4 %
Białko	7.6 g	15.1 %
Sól	1.6 g	26.3 %

*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

bagietka twist na durum

2025.12.11

PARAMETRY CIASTA:	
Temperatura ciasta	24°C
Czas mieszania	I bieg: 5 min | II bieg: 5 min
Czas leżakowania	40 min
Naważka kęsa ciasta	0.280 kg

PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	32°C
Wilgotność	82 %
Czas	45 min.

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	235°C (5 min) > 210°C
Czas	30 min
Zaparowanie	250 ml
Zerwanie luftu	po 12 min

Składniki: Mąka pszenna Typ 00 (Blu): [mąka pszenna typ 00], woda, zakwas pszenny stabilizowany: [zakwas(zmielone produkty pszenicy, woda), ocet winny, sól(5%), mąka pszenna], Wysuszony zakwas pszenicy durum z dodatkiem kwasu askorbinowego: [Wysuszony zakwas (przemiały twardej pszenicy, przemiały miękkiej pszenicy, kultury starterowe), gluten pszenny, środek przetwarzający mąkę: kwas askorbinowy, enzymy.], sól, słód jęczmienny (płynny): [słód jeczmienny, jęczmień, woda], drożdże piekarskie: [drożdże piekarskie], olej z nasion rzepaku: [olej z nasion rzepaku].

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie spiralnej. minut na wolnych obrotach, oraz 5 minut na szybkich. Ciasto włożyć do pojemnika rozrostowego i pozostawić na 40 minut. Następnie dzielimy ciasto na kęsy o gramaturze 0.380 kg. Uformować wstępnie i pozostawić na ok. 20 minut. Po tym czasie wydłużyć i skręcić ciasto nadając mu ostateczny kształt, całość posypać grysikiem pszennym. Uformowane kęsy włożyć w płótna do fermentacji i włożyć do garowni ustawiając parametry wg ramki powyżej. Następnie wypiekamy wg parametrów podanych w ramce. Smacznego.

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