malmon 1998 powody do wypieków

R E C E P T U R A

chleb z kaszą jaglaną i nasionami Chia

2017.05.23

Przygotowanie ciasta:
chleb z kaszą jaglana i nasionami Chia

GOTOWANIE 20 min

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Kasza jaglana	3.000	
Nasiona siemienia lnianego	1.000	
Nasiona chia	0.500	
Woda	6.000	
Masa ziaren gotowanych	**10.500**	
Mąka pszenna Typ 750	6.500	
Roggenpaste	**0.200**	BÖCKER
Kwas żytni TA 160	5.600	
Jasny ekstrakt słodowy (JES)	**0.250**	malmon
Stabi Plus	**0.100**	malmon
Sól	0.320	
Drożdże	0.250	
Woda	1.900	
Razem:	**25.620 kg**	

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca i mieszarki.

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1089 kJ 258 kcal	13.0 %
Tłuszcz	3.7 g	5.3 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.50 g	2.5 %
Węglowodany	44.0 g	17.0 %
w tym cukry	1.1 g	1.2 %
Błonnik	4.4 g	17.4 %
Białko	10.0 g	20.3 %
Sól	1.4 g	22.9 %

*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 z kaszą jaglana i nasionami Chia

2017.05.23

PARAMETRY CIASTA:	
Temperatura ciasta	26°C
Czas mieszania	I bieg: 5 min II bieg: 7 min
Czas leżakowania	30 min
Naważka kęsa ciasta	foremka 0.470 kg, koszyczek 0.800 kg
PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	32 °C
Czas	40 - 45 min
Wilgotność	80 %

PARAMETRY WYPIEKU:	PIEC HERTOWY	PIEC NAWIEWOWY
Temperatura góra	240°C (10 min) - 215°C	PROGRAM 3 - 190°C (10 min)
Temperatura dół	220°C (10 min) - 200°C	PROGRAM 5 - 165°C (35 min)
Czas	60 min	45 min
Zaparowanie	250 ml	8 s (pr. 3) - 1 s (pr 5)
Zerwanie luftu	po 4 min	

Składniki: woda, mąka PSZENNA, mąka ŻYTNIA, kasza jaglana, siemię lniane, nasiona chia, sól, słód JĘCZMIENNY płynny: [słód JĘCZMIENNY, JĘCZMIEŃ, woda], drożdże piekarskie, Royal Stabil: [gluten PSZENNY, środek stabilizujący: (siarczan wapnia), enzymy, regulator kwasowości: (kwas askorbinowy)].

Do gotującej się wody dodać kaszę jaglaną, nasiona siemienia lnianego i nasiona Chia, które należy gotować przez 20 min., cały czas mieszając. Wystudzoną masę ziaren połączyć ze składnikami ciasta i dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej przez 5 minut na wolnych obrotach oraz 7 minut na szybkich obrotach. Temperatura ciasta powinna wynieść ok. 26°C. Ciasto powinno leżakować 30 min. w pojemniku wysypanym mąką pszenną. Po tym czasie ciasto podzielić na kęsy po 0,800 kg (do koszyczków rozrostowych) oraz po 0,470g (do foremek). Kęsy pozostawić do wyrośnięcia w komorze garowni na ok. 40-45 min. w temperaturze 32°C przy wilgotności 80% do momentu pełnego wyrośnięcia ciasta. Wyrośnięte kęsy wyjąć z koszyczków, posypać mąką pszenną i delikatnie naciąć wierzch, natomiast kęsy w foremkach posypać płatkami jaglanymi.

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