bułki kukurydziane

2019.02.27

Przygotowanie ciasta: **bułki kukurydziane**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka pszenna Typ 500	7.000	
Mexicana	**3.000**	malmon
Peter Cool	**0.300**	malmon
Drożdże	0.400	
Sól	0.220	
Woda	5.500	
Razem:	**20.230 kg**	

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1101kJ 261 kcal	13.0 %
Tłuszcz	3.8 g	5.5 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.40 g	2.0 %
Węglowodany	47 g	18.1 %
w tym cukry	1.0 g	1.1 %
Błonnik	2.8 g	11.4 %
Białko	8.2 g	16.4 %
Sól	1.6 g	25.9 %

*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
powody do wypieków

bułki kukurydziane

2019.02.27

PARAMETRY CIASTA:	
Temperatura ciasta	24 - 26 °C
Czas mieszania	I bieg: 5 min II bieg: 4min
Czas leżakowania	10 - 15 min
Naważka kęsa ciasta	2.400 kg
PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	32 °C
Czas	40 min
Wilgotność	75 %
PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	200°C
Czas	15 min
Zaparowanie	9 s

Inne zalecenia: *Kęsy można posypać kukurydzianą posypką, pestkami dyni lub położyć ser żółty.*

Składniki: mąka **pszenna,** woda, mieszanka do produkcji pieczywa z dużą zawartością mąki kukurydzianej: [mąka **pszenna,** mąka kukurydziana, ziarna słonecznika, ekstrudowana kukurydza, **gluten pszenny**, olej rzepakowy, stabilizator: guma guar, mielone curry i chili, regulator kwasowości: kwas askorbinowy, enzymy], drożdże piekarskie, Peter Cool: [mąka **pszenna,** dekstroza, cukier, emulgator: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem mono- i diacetylowinowym, środek zagęszczający: sól sodowa karboksymetylocelulozy, lecytyna **sojowa,** mąka słodowa **jęczmienna,** mąka **sojowa,** enzymy, regulatory kwasowości: difosforan disodowy i kwas askorbinowy], sól.

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej 5 minut na wolnych obrotach oraz 4 minuty na szybkich obrotach. Odważyć presy po 2,400 kg i pozostawić na 10-15 minut spoczynku. Uformować kęsy dowolnego kształtu, zwilżyć wierzch i posypać np. kukurydzianą posypką, pestkami dyni, można również położyć plaster sera żółtego. Kęsy umieścić w komorze garowni na 40 minut w temperaturze 32°C i wilgotności 75%.)

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

WYBRANE WARTOŚCI ZDROWOTNE:

Kukurydza/przemiały kukurydzy

Coraz częściej stosowana w piekarnictwie mąka kukurydziana oraz inne produkty przemiału kukurydzy są bogactwem cennych składników odżywczych np. Cynku, Magnezu, Żelaza, witaminy A, B1,B6 oraz folianów. Kukurydza zawiera znaczne ilości witaminy E oraz Selenu, który to potęguje działanie tej witaminy. Zestawianie tych dwóch składników skutecznie broni organizm przed wolnymi rodnikami oraz wzmacnia odporność. Ponad to ziarno kukurydzy zawiera dwa silne przeciwutleniacze: luteinę i zeaksantynę chroniące plamkę żółtą przed zwyrodnieniem. Mąka kukurydziana oraz inne produkty wytworzone z ziaren kukurydzy ze względu na brak glutenu, są wskazane dla osób chorych na celiakię.

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