chleb żytnio pszenny 65/35

2019.06.04

Przygotowanie ciasta: **chleb żytnio pszenny 65/35**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka żytnia Typ 720	4.500	
Kwas żytni zakładowy TA200	**4.000**	BÖCKER
Stabi Plus	**0.200**	malmon
Jasny Ekstrakt Słodowy	**0.300**	malmon
Roggen 80	**0.150**	BÖCKER
Mąka pszenna Typ 750	3.500	
Woda	5.500	
Sól	0.220	
Drożdże	0.080	
Razem:	**18.450 kg**	

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1046kJ 247 kcal	12.0 %
Tłuszcz	1.2 g	1.7 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.28 g	1.4 %
Węglowodany	51 g	19.2 %
w tym cukry	2.0 g	2.2 %
Błonnik	3.7 g	14.9 %
Białko	6.2 g	12.4 %
Sól	1.4 g	23.7 %

*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
1998
powody do wypieków

chleb żytnio pszenny 65/35

2019.06.04

PARAMETRY CIASTA:	
Temperatura ciasta	27 - 28 °C
Czas mieszania	I bieg: 6 min II bieg: 4-5 min
Czas leżakowania	10 min
Naważka kęsa ciasta	1.100 kg
PARAMETRY KOMORY:	
I faza NARABIANIE	od 1 - 5 h, 0/+2°C
II faza PRZECHOWYWANIE	automatyczny czas, 3°C
III faza WSTĘPNE GAROWANIE	3 h, (rampa czasu 1.5 h) 19°C, 75%
IV faza GAROWANIE	4 h, 20°C, 75-80%
V faza STABILIZOWANIE	1.5 h, 5°C, 65%
PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	240°C (8 min) - 200°C
Temperatura dół	225°C (5 min) - 180°C
Czas	50 min
Zaparowanie	250 ml
Zerwanie luftu	po 10 min

Składniki: Mąka **żytnia,** woda, mąka **pszenna,** słód **jęczmienny** (płynny): [słód **jęczmienny, jęczmień,** woda], sól, Stabi Plus: [**gluten pszenny**, mąka **pszenna,** enzymy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy], wysuszone zakwas **żytni:** [zmielone produkty **żytnie,** kultury starterowe], drożdże piekarskie.

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej 6 minut na wolnych obrotach i 4-5 minut na szybkich obrotach, ciasto pozostawić na 10 minut spoczynku. Następnie zważyć kęsy ciasta po 1,100 kg, włożyć do koszyków rozrostowych śluzą do dołu i umieścić w komorze garowni o parametrach podanych w tabeli powyżej. Po wyjęciu z garowni piec wg zaleceń z tabelki.

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:

Zakwas żytni/Chleb na żytnim zakwasie

- aktywacja enzymów trawiennych stymulujących pracę przewodu pokarmowego,
- sprzyja zasiedleniu jelita grubego przez prozdrowotne bakterie probiotyczne,
- eliminacja związków rakotwórczych w tym; azotanów, azotynów i toksyn pleśniowych,
- lepsze wchłanianie Żelaza, Magnezu, Cynku i Wapnia poprzez unieszkodliwienie kwasu fitynowego,
- zakwas żytni nadaje chlebowi specyficzny delikatny lekko kwaskowy smak oraz przedłuża jego świeżość,
- sprzyja syntezie witamin z grupy B (B1,B2,B6,B9).

Słód

- przedłuża świeżość pieczywa,
- wzmacnia smak, barwę i chrupkość pieczywa,
- wzbogaca pieczywo w błonnik, białko, witaminy i składniki mineralne,
- dodatek cukru nie jest konieczny, aby wzmocnić aktywność drożdży.