

chleb Kromka na M-108

2026.03.16



Przygotowanie ciasta: **chleb kromka na M-108**

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka pszenna 750	2.000	
Kwas żytni zakładowy TA200	10.000	
M-108 (prażona)	3.000	
Hansa Rostock	2.000	
Drożdże	0.150	
Sól	0.170	
Woda	3.800	
Razem:	21.120 kg	

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1094kJ 261 kcal	13.0 %
Tłuszcz	9.5 g	13.6 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	1.2 g	5.8 %
Węglowodany	32 g	12.4 %
w tym cukry	0.86 g	1.0 %
Błonnik	4.2 g	16.9 %
Białko	9.7 g	19.3 %
Sól	1.9 g	31.5 %

*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)





PARAMETRY CIASTA:

Temperatura ciasta	26 - 28 °C
Czas mieszania	I bieg: 8 min II bieg: 3 min
Czas leżakowania	25 - 30 min
Naważka kęsa ciasta	2.500 kg

PARAMETRY KOMORY:

Temperatura	32°C
Czas	60 min
Wilgotność	75.00 %

PARAMETRY WYPIEKU:

Temperatura	170°C
Czas	60 min
Zaparowanie	1 s

Składniki: woda, mąka żytnia, mieszanka m-108, mieszanka piekarnicza: [słoneczki łuskany, gluten PSZENNY, skleikowana mąka PSZENNA, śruta SOJOWA, słody zbożowe palone (ŻYTNI, JĘCZMIENNY), siemię lniane, mąka ŻYTANIA, otręby OWSIANE, sól spożywcza], Mąka pszenna Typ 00 (Blu): [mąka pszenna typ 00], sól, drożdże piekarskie: [drożdże

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej przez 8 minut na wolnych obrotach oraz 3 minuty na szybkich obrotach.

Ciasto powinno osiągnąć temperaturę 26-28°C. Pozostawić je w spoczynku na 25-30 minut. Po tym czasie odważyć kęsy o masie 2,500 kg, włożyć do półokrągłych form, natłuszczonych i wysypanych mieszanką wieloziarnistą, wierzch również posypać mieszanką wieloziarnistą nr 108. Formy umieścić w komorze garowni na 50-60 minut w temperaturze 32°C przy wilgotności 75% do momentu pełnego wyrośnięcia ciasta.

Pieczenie: Wyrośnięte kęsy ciasta przykryć pokrywami i włożyć do pieca rozgrzanego do temperatury 170°C na czas 60 minut przy zaparowaniu pieca 1 sekundy

