malmon 1998 powody do wypieków

R E C E P T U R A

chleb vermont orkiszowy

2026.10.19

Przygotowanie ciasta: **chleb vermont orkiszowy**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg
Mąka orkiszowa 630	9.400
Lievito madre di Farro	**1.200**
Stabi Plus	**0.200**
Drożdże	0.100
Sól	0.210
Woda	6.900
Razem:	**18.010 kg**

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	936kJ 2220 kcal	11.0 %
Tłuszcz	2.30 g	3.2 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.30 g	1.6 %
Węglowodany	39.0 g	15.1 %
w tym cukry	2.40 g	2.7 %
Błonnik	5.2 g	20.7 %
Białko	8.6 g	17.1 %
Sól	1.6 g	27.5 %

*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)

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

1998 malmon powody do wypieków

chleb vermont orkiszowy

2026.10.19

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	24-26°C	
Czas mieszania	I bieg: 5 min	II bieg: 6-8 min
Czas leżakowania	20 min	
Naważka kęsa ciasta	0.660 kg	
PARAMETRY GAROWNI:		
I faza NARABIANIE	czas 1-5 h - temp. -2/-7°C	
II faza PRZECHOWYWANIE	czas automatyczny , temp. 3-5°C	
III faza GAROWANIE	czas 3 h, temp. 12°C, wilgotność 75%	
IV faza GAROWANIE	czas 4 h, temp. 20°C, wilgotność 75%	
V faza STABILIZOWANIE	czas 8 h, temp. 5°C, wilgotność 65%	
PARAMETRY WYPIEKU:		
Temperatura góra	250°C (po 5 min) - 225°C (po 10 min) - 210°C	
Temperatura dół	230°C (po 5 min) - 215°C (po 10 min) - 200°C	
Czas	60 min	
Zaparowanie	250 ml	
Zerwanie luftu	4 min	

SKŁADNIKI: Mąka orkiszowa : [mąka ORKISZOWA], woda, LIEVITO MADRE DI FARRO, sól, Stabi Plus: [Gluten pszenny, mąka PSZENNA, enzymy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy], drożdże piekarskie: [drożdże piekarskie].

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać przez 5 minut na wolnych obrotach i 6-8 minut na szybkich obrotach. Ciasto włożyć do pojemników rozrostowych i pozostawić w spoczynku na czas około 40 minut. Następnie zważyć kęsy ciasta po 0,660 kg, uformować i włożyć do komory gov wg parametrów opisanych powyżej.
Gdy ciasto jest w pełni wyrośnięte, naciąć kęsy i włożyć do rozgrzanego pieca.

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