chleb foremkowy orkiszowy 100%

2026.10.20

Przygotowanie ciasta: **chleb foremkowy orkiszowy 100%**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka Ruchmehl	5.000	malmon
Lievito Madre di Farro	**2.000**	BÖCKER
Stabi Plus	**0.100**	malmon
Termo Dinkiel	0.200	malmon
Mąka orkiszowa 630	4.200	
Sól	0.200	
Drożdże	0.120	
Woda	8.000	
	Razem: 19.820 kg	

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	875kJ 2070 kcal	10.0 %
Tłuszcz	2.10 g	3.0 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.30 g	1.5 %
Węglowodany	37.0 g	14.4 %
w tym cukry	2.30 g	2.5 %
Błonnik	4.9 g	19.8 %
Białko	7.6 g	15.2 %
Sól	1.6 g	26.6 %

*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 foremkowy orkiszowy 100%

2026.10.20

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	24-26°C	
Czas mieszania	I bieg: 5 min	II bieg: 5-7 min
Czas leżakowania	15-20 min	
Naważka kęsa ciasta	0.550 kg	
PARAMETRY GAROWNI:		
Temperatura	32°C	
Wilgotność	75%	
Czas	45-60 min	

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	235°C (po 8 min) - 220°C
Temperatura dół	205°C (po 5 min) - 190°C
Czas	50-60 min
Zaparowanie	200 ml
Zerwanie luftu	4 min

Składniki: woda, mąka orkiszowa "Ruchmehl": [mąka orkiszowa], Mąka orkiszowa : [mąka ORKISZOWA], LIEVITO MADRE DI FARRO, Termo Dinkel, sól, drożdże piekarskie: , COMBOFRESH

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej 5 minut na wolnych obrotach oraz 5-7 minuty na szybkich, ciasto pozostawić na 20 minut spoczynku. Następnie zważyć kęsy ciasta po 0,550 kg, włożyć do foremek i umieścić w komorze garowni na ok. 45-60 minut w temperaturze 32°C przy wilgotności 75%. Upiec chleb w pełnej garze na parametrach: góra: 235°C (8 minut) → 200°C – dół: 205°C (5 minut) → 190°C; 50-60 min zaparowanie 200 zerwanie luftu po 4 min

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