Focaccia Con Patate

2025.07.28



Przygotowanie ciasta: **Focaccia con Patate**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka Pizza Time typ 00	9.750	malmon
Eden Malz Cool	0.300	malmon
Pasta Madre Di Grano	**0.500**	BÖCKER
Miód	0.300	
Drożdże	0.250	
Oliwa	0.150	
Sól	0.220	
Woda	6.500	
Solanka (woda, oliwa)		
Razem:	**17.970 kg**	

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca i mieszarki.

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1012kJ 238 kcal	102.0 %
Tłuszcz	0.74 g	8.9 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.31 g	13.2 %
Węglowodany	50.0 g	163.7 %
w tym cukry	3.3 g	31.2 %
Błonnik	1.7 g	56.5 %
Białko	7.1 g	120.7 %
Sól	1.6 g	219.7 %

*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

RECEPTURA



Focaccia Con Patate

2025.07.28

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	24-26°C	
Czas mieszania	I bieg: 5 min	II bieg: 6 min
Czas leżakowania	40 min	
Naważka kęsa ciasta	0.850 kg	

PARAMETRY GAROWNI:	
Temperatura:	32°C
Wilgotność:	80%
Czas:	45 min

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	230°C
Temperatura dół	200°C
Czas	25-30 min
Zaparowanie	250 ml
Zerwanie luftu	po 8 min

SKŁADNIKI: Mąka pszenna typ 00, woda, zakwas pszenny stabilizowany (zakwas, zmielone produkty pszenicy, woda, ocet winny, sól), Eden Malz Cool, sól, miód naturalny, drożdże piekarskie, sól, oliwa z oliwek.

Surowe ziemniaki pokroić w plasterki o grubości ok. 1 mm. Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej 5 minut na wolnych obrotach oraz 6 minut na szybkich. Złożyć ciasto, zważyć kęsy po 0.850 kg, rozłożyć na uprzednio natłuszczonych blachach 60:20. Po całkowitym rozwałkowaniu ciasta (kilkakrotnie z 10-15 minutowymi przerwami) zwilżyć solanką, delikatnie docisnąć palcami. Umieścić w komorze garowni na czas 45 minut w temperaturze 32°C, wilgotność 80%. Następnie wypiekać wg. wskazówek z tabeli powyżej.

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