Pane Del Forno

2025.08.01





Przygotowanie ciasta: **Pane Del Forno**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg
Mąka Pizza Time	10.000
Drożdże suche	0.020/0.040
Pasta Madre Di Grano	**0.500** BÖCKER
Woda	7.000
Sól	0.250
Oliwa	0.250
Razem:	**1.802 kg**

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	943 kJ 222 kcal	68.0 %
Tłuszcz	0.47 g	4.0 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.21 g	6.4 %
Węglowodany	47.0 g	108.9 %
w tym cukry	1.1 g	7.1 %
Błonnik	1.4 g	33.2 %
Białko	6.8 g	81.4 %
Sól	1.6 g	161.4 %

*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

R E C E P T U R A



Pane Del Forno

2025.08.01

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	18°C	
Czas mieszania	I bieg: 5 min	II bieg: 7 min
Czas leżakowania	45 min	
Naważka kęsa ciasta	0.600 kg	

PARAMETRY GAROWNI:	
Temperatura:	5°C
Wilgotność:	48%
Czas:	8-15 h

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	200°C
Temperatura dół	170°C
Czas	60 min

SKŁADNIKI: Mąka pszenna typ 00(Blu), woda, , zakwas pszenny stabilizowany (zakwas, zmielone produkty pszenicy, woda, ocet winny, sól), sól, oliwa z oliwek, drożdże suche (sacharomyces cerevisiae).

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać przez 5 minut na wolnych obrotach i wlać 85% wody, po 10 minutowym spoczynku, ciasto wymieszać 7 minut na szybkich obrotach z resztą wody. Ciasto włożyć do pojemników rozrostowych i pozostawić w spoczynku na czas około 60 minut. Następnie zważyć kęsy ciasta po 0,500 kg i umieścić w komorze garowni. 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