Pizza Luna Gialla

2025.09.06



Przygotowanie ciasta: **Pizza Luna Gialla**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka Luna Gialla	1.000	malmon
Drożdże	0.002	
Pasta Madre Di Grano	**0.040**	BÖCKER
Oliwa	0.055	
Sól	0.025	
Woda	0.860	
	Razem:	**1.982 kg**

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	847 kJ 199z kcal	10.0 %
Tłuszcz	0.63 g	0.9 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.60 g	3.0 %
Węglowodany	41.0 g	15.7 %
w tym cukry	1.20 g	1.3 %
Błonnik	0.05 g	0.2 %
Białko	7.4 g	14.9 %
Sól	1.5 g	24.8 %

*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

RECEPTURA



Pizza Luna Gialla

2025.09.06

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	22 °C	
Czas mieszania	I bieg: 3 min STOP 10 min	II bieg: 8 min
Czas leżakowania		
Naważka kęsa ciasta		

PARAMETRY GAROWNI:	
Temperatura:	3°C
Wilgotność:	
Czas:	24-48 h

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	330°C
Temperatura dół	
Czas	2-3 min
Zaparowanie	
Zerwanie luftu	

SKŁADNIKI: Mąka LUNA GIALLA Typ 00, woda, zakwas pszenny stabilizowany (zmielone produkty pszenicy, woda, ocet winny, sól, mąka pszenna), oliwa z oliwek, sól, drożdże suche [sacharomyces cerevisiae].

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej 3 minuty na wolnych obrotach i wlać 85% wody. Ciasto odstawić do spoczynku na 10 min. Następnie wlać resztę wody, dodać sól i na koniec oliwę. Wszystko wymieszać przez 8 min na szybkich obrotach. Uformować kulki ciasta po 0.280 kg włożyć do miski i wstawić do komory GUV w temperaturze 3-5°C na 24-48 h.

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