malmon 1998 powody do wypieków

RECEPTURA

bagietka rustykalna Pasta MdGrano

2021.03.10



Przygotowanie ciasta: **bagietka rustykalna pasta MdG**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka pszenna 500	7.500	
Jasny Ekstrakt Słodowy	**0.400**	malmon
Termo Weizen	**0.200**	malmon
Pasta Madre di Grano	**5.000**	BÖCKER
Gluten pszenny	0.150	
Sól	0.220	
Drożdże	0.100	
Woda	4.600	
Razem:	**18.170 kg**	

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	982 kJ 232 kcal	12.0 %
Tłuszcz	0.84 g	1.2 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.20 g	1.0 %
Węglowodany	48.0 g	18.4 %
w tym cukry	1.1 g	1.2 %
Błonnik	1.6 g	6.2 %
Białko	7.2 g	14.4 %
Sól	1.3 g	22.2 %

*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

bagietka rustykalna Pasta MdG

2021.03.10

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	24-26°C	
Czas mieszania	I bieg: 4 min	II bieg: 8 min
Czas leżakowania	2-24 h	
Naważka kęsa ciasta	0.380 kg	

PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	31°C
Wilgotność	80 %
Czas	ok. 30 min

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	235°C (po 5 min) - 210°C
Temperatura dół	
Czas	30 min
Zaparowanie	80 ml
Zerwanie luftu	po 5 min

SKŁADNIKI: *mąka pszenna, woda, woda, słód jęczmienny, sól, gluten pszenny, drożdże piekarskie, Pasta Madre di Grano, Termo Weizen.*

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać: przez 4 minuty na wolnych obrotach oraz 8 minut na szybkich obrotach. Ciasto włożyć do pojemników rozrostowych i pozostawić w chłodni na okres spoczynku 2 - 24h. Po wyjechaniu z chłodni, ciasto pozostawić w temp. otoczenia na czas ok. 1h. Następnie podzielić ciasto na kęsy o gramaturze 0,380 kg, uformować długie bagietki, obtoczyć w mące i zawinąć w płótno do fermentacji.
**Wstawić do garowni na czas ok. 30 minut w temperaturze 31°C przy wilgotności 80%.

Przed wypiekiem naciąć.
***Pieczenie:** Wypiekać w temperaturze: 235°C (5 min.) -> 210°C; Przy zaparowaniu 80 ml.; Czas pieczenia to 30 minut. Zerwanie luftu:5 minut przed końcem.
****Istnieje możliwość garowania bagietki w temp. otoczenia, czas wydłuży się do ok. 50 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



WYBRANE WARTOŚCI ZDROWOTNE:

Specjalna fermentacja pszenna (Pasta Madre di Grano)

Stosując fermentację pszenną z użyciem starteru PMdG są podniesione walory żywieniowe pieczywa. Cechuje się ono: lepszą strawnością kompleksów fitynowych (zwiększa się biodostępność makro- i mikroelementów), obniżonym indeksem glikemicznym, zawiera mniej białek odpowiedzialnych za rozwój celiakii i alergii na gluten, jest bogatsze w aminokwasy egzogenne (lizynę, tryptofan, metoninę) i zawiera więcej łatwo przyswajalnych składników bioaktywnych (polifenole, fitosterole, tokole, witaminy z grupy B, itp.). Fermentacja mlekowa prowadzi również do nagromadzenia pożytecznych polisacharydów (np. prebiotycznej inuliny) białek (bakteriocyn wykazujących właściwości bakteriostatyczne lub bakteriobójcze, zapobiegające rozwojowi patogenów Listeria monocytogenes i Bacillus subtilis)oaz pozwala zmniejszyć zawartość mykotoksyn (w przypadku ich ewentualnej obecności w fermentowanej mące).

Słód

- przedłuża świeżość pieczywa,
- wzmacnia smak, barwę i chrupkość pieczywa,
- wzbogaca pieczywo w błonnik, białko, witaminy i składniki mineralne,
- dodatek cukru nie jest konieczny, aby wzmocnić aktywność drożdży.