malmon 1998 powody do wypieków

R E C E P T U R A

chleb londyński

2022.09.22



Przygotowanie ciasta: **chleb londński**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka pszenna 750	10.000	
Durum 3%	**0.300**	malmon
Jasny Ekstrakt Słodowy (JES)	**0.400**	malmon
Słonecznik	1.500	
Mieszanka nr 30	**1.000**	malmon
Sól	0.260	
Drożdże	0.150	
Woda	9.500	
Razem:	**23.110 kg**	

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1050 kJ 250 kcal	13.0 %
Tłuszcz	7.30 g	10.4 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.93 g	4.7 %
Węglowodany	36.0 g	13.9 %
w tym cukry	1.2 g	1.4 %
Błonnik	2.7 g	10.9 %
Białko	8.6 g	17.3 %
Sól	1.2 g	20.1 %

*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



chleb londyński

2022.09.22

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	26-28°C	
Czas mieszania	I bieg: 12 min	II bieg: 2 min
Czas leżakowania	30 min	
Naważka kęsa ciasta	0.600 kg	

PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	32°C
Wilgotność	80 %
Czas	60-90 min

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura	240°C (po 5 min) - 190°C
Czas	70 min
Zaparowanie	250 ml
Zerwanie luftu	po 5 min

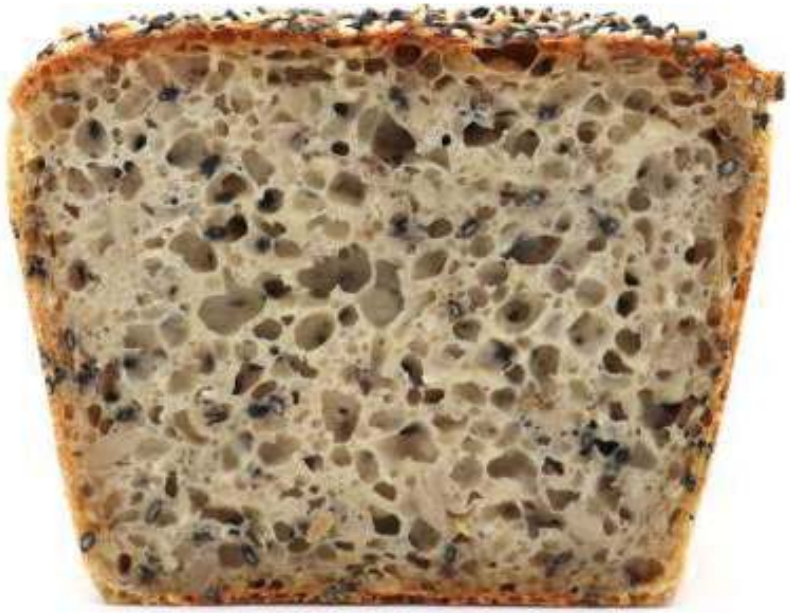
SKŁADNIKI: *mąka **PSZENNA**, woda, ziarna słonecznika, Mieszanka piekarnicza 30: [**SEZAM, SEZAM** czarny, siemię lniane, siemię lniane złote], słód jęczmienny (płynny): [słód jęczmienny, jęczmień, woda], Wysuszony zakwas **PSZENICY** durum z dodatkiem kwasu askorbinowego: [Wysuszony zakwas (przemiały twardej **PSZENICY**, przemiały miękkiej **PSZENICY**, kultury starterowe), gluten pszenny, środek przetwarzający mąkę: kwas askorbinowy, enzymy.], sól, UNI Aktia, drożdże piekarskie.*

Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszać w maszynie spiralnej 12 minut na wolnych obrotach oraz 2 minuty na szybkich obrotach, ciasto pozostawić na 30 minut spoczynku. Następnie zważyć kęsy ciasta po 0,600 kg i umieścić w komorze garowni na czas 60 – 90 minut w temperaturze 35°C przy wilgotności 80%. Przed wsadzeniem do pieca wierzch chlebów posypać mieszanką piekarniczą nr 30

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:

Ziarna Słonecznika
Należą do grupy produktów o największej zawartości fitosteroli, skutecznie obniżając poziom cholesterolu (frakcji LDL). Fitosterole razem z kwasem linolowym hamują powstawanie raka oraz ryzyko powstania przerzutów. Ziarna słonecznika zawierają najwięcej witaminy E tzw. witaminy młodości. To również bogactwo: Magnezu, witaminy A i B oraz kwasu foliowego.



Mieszanka nr 30
Sezam jest dobrym źródłem błonnika pokarmowego oraz tłuszczu (głównie jednonienasyconych i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych). Zawiera białko, które jest bogate w takie aminokwasy, jak tryptofan i ***metionina. Dodat owo sezam jest źródłem*** *fitosteroli oraz lignanów – związków o właściwościach przeciwutleniających.*
Siemię lniane *jest źródłem wielu cennych składników odżywczych – zawiera białko, tłuszcze, węglowodany i błonnik pokarmowy, a także witaminę B6, witaminę E, K, tiaminę, ryboflawinę, niacynę i kwas foliowy, jak również cenne minerały i pierwiastki śladowe: wapń, żelazo, magnez, fosfor, potas, sód i cynk.*

