chleb rustykalny Spelt R

2021.07.23



Przygotowanie ciasta: **chleb rustykalny Spelt R**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka Pszenna 750	7.000	
Mąka Żytnia 1740	**2.000**	malmon
Acti Vivo Spelt R	**2.000**	BÖCKER
Stabi Plus	0.200	malmon
Roggenpaste	0.200	BÖCKER
Sól	0.230	
Drożdże	0.100	
Woda	6.000	
	Razem: 17.730 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	958 kJ 226 kcal	11.0 %
Tłuszcz	1.30 g	1.8 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.25 g	1.3%
Węglowodany	44.0 g	16.8 %
w tym cukry	1.2 g	1.4 %
Błonnik	3.4 g	13.6 %
Białko	7.9 g	15.8 %
Sól	1.4 g	23.7 %

*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

1998 malmon powody do wypieków

R E C E P T U R A



chleb rustykalny Spelt R

2021.07.23

PARAMETRY CIASTA:	
Temperatura ciasta	21-23°C
Czas mieszania	I bieg: 5 min | II bieg: 6 min
Czas leżakowania	ok. 10 min
Naważka kęsa ciasta	0.900 kg
PARAMETRY KOMORY:	
I faza NARABIANIE	czas 2 h, temp. -2°C
II faza PRZECHOWYWANIE	czas automatyczny, temp. 3°C
III faza WST. GAROWANIE	czas 4 h, temp. 11°C, wilgotność 75%
IV faza GAROWANIE	czas 4 h, temp. 17°C, wilgotność 75%
V faza STABILIZOWANIE	czas 1 h, temp. 5°C, wilgotność 60%
PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura	240°C (5 min) - 200°C
Czas	7 min
Zaparowanie	250 ml
Zerwanie luftu	po 5 min

SKŁADNIKI: Mąka pszenna, woda, mąka razowa 1740, mąka orkiszowa Ruchmel, sól, drożdże piekarskie, Stabi Plus (gluten pszenny, mąka pszenna, enzymy, środki do przetwarzania maki: kwas askorbinowy), pasta zakwasowa (*woda, zmielone produkty **ŻYTNIE**, fruktoza, słód żytni, kultury).*

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie spiralnej przez 5 min na wolnych obrotach. Następnie mieszać 6 min na szybkich obrotach. Ciasto po wyrobieniu odstawić do spoczynku na ok. 10 min. Następnie zważyć i uformować kęsy o odpowiedniej gramaturze. Włożyć do koszyków rozrostowych wysypanych mąką pszenną, boki oraz wierzch ciasta w koszykach posypać grysikiem pszennym i wstawić do komory GUV.

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:

Mylanese Lievito Naturale - Stosując fermentację pszenną z użyciem Mylanese Lievito Naturale podnoszą się 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, metioninę) i awiera więcej łatwo przyswajalnych składników bioaktywnych (polifenole, fitosterole, tokole, witaminy z grupy B, itp.).

Mąka razowa - zawiera dużo błonnika, który reguluje pracę jelit i ułatwia wydalanie, to pozwala na szybsze działanie metabolizmu i wpływa na nasze samopoczucie. W mące razowej znajdziemy minerały, m.in.: żelazo, cynk i fosfor, które usprawniają pracę serca, mózgu i układu trawiennego.



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