malmon 1998 powody do wypieków

R E C E P T U R A

chleb dyniowy 2

2023.09.14



Przygotowanie ciasta: **chleb dyniowy 2**

NAMOCZENIE ok. 6h

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mieszanka Piekarnicza 8	**2.500**	malmon
Dinkel Vollkorn Sauer	**0.200**	BÖCKER
Woda (40-50°C)	2.500	
Mąka Pszenna 750	8.000	
Kwas Zakładowy Żytni TA 160	**3.200**	BÖCKER
Dynia miękisz*	2.000	
Stabi Plus	**0.250**	malmon
Sól	0.300	
Drożdże	0.200	
Woda	3.300	
Razem:	**22.450 kg**	

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1082 kJ 257 kcal	13.0 %
Tłuszcz	6.00 g	8.6 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	1.50 g	7.4 %
Węglowodany	40.0 g	15.3 %
w tym cukry	0.95 g	1.1 %
Błonnik	3.2 g	12.8. %
Białko	9.1 g	18.1 %
Sól	1.5 g	24.4 %

*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



chleb dyniowy 2

2023.09.14

PARAMETRY CIASTA:		
Temperatura ciasta	23-26°C	
Czas mieszania	I bieg: 5 min	II bieg: 5 min
Czas leżakowania	ok. 10 min	
Naważka kęsa ciasta	0.800 kg	
PARAMETRY KOMORY:		
Temperatura	30°C	
Wilgotność	80%	
Czas	ok. 40 min	
PARAMETRY WYPIEKU:		
Temperatura	240°C (5 min) - 200°C	
Czas	70 min	
Zaparowanie	250 ml	
Zerwanie luftu	po 10 min	

SKŁADNIKI: *mąka pszenna, woda, mieszanka nr 8 (słonecznik łuskany, płatki owsiane, dynia łuskana, śruta sojowa, sezam, siemię lniane)mąka żytnia dynia miękisz, sól, Stabi Plus (gluten pszenny, mąka pszenna, enzymy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy), wysuszony zakwas orkiszowy :mąka orkiszowa.*

Mieszankę piekarniczą nr 8 oraz kwas namoczyć przez ok. 6 godzin. Następnie wszystkie składniki ciasta wymieszać w maszynie spiralnej przez 5 minut na wolnych obrotach oraz 5 minut na szybkich. Cisto pozostawić na ok. 10 minut spoczynku, następnie przebić (I bieg, 30 sekund). Zważyć kęsy ciasta po 0.800 kg, obtoczyć w ziarnach dyni a następnie ułożyć na płótnach fermentacyjnych wiązaniem do góry. Wstawić do garowni wg w/w parametrów. Przed wypiekiem naciąć na żądany kształt.

* Dynie pokroić na kawałki, wstawić do pieca do momentu aż zmięknie (ok. 30 min) a następnie oddzielić od skóry i dodać do ciasta

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:

Dynia - jest warzywem bogatym w witaminy i minerały m.in. magnez, selen, potas i cynk. Stanowi także źródło białka i błonnika pokarmowego. Największą zaletą dyni jest to,iż dostarcza stosunkowo niewiele kalorii (100 g dyni to jedyne 34 kcal). Dzięki temu zalicza się ją do warzyw niskokalorycznych, dobrze sprawdzających się w diecie odchudzającej.

Mieszanka piekarnicza 8 - zawiera m.in. **sezam**, który jest bogatym źródłem lignanów, błonnika pokarmowego, wapnia i tłuszczu.**Siemię lniane** - jedno z najbogatszych źródeł kwasów omega-3. Wśród jego licznych właściwości wymienia się działanie ochronne na układ krążenia oraz działanie przeciwzapalne. Może być również stosowane w chorobach żołądka i jelit.



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