chleb żytni z Quellkorner

2017.04.28



Przygotowanie ciasta: **bułki sznytki**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg	
Mąka żytnia Typ 720	8.000	
Kwas żytni zakładowy TA200	**4.000**	BÖCKER
Quellkorner	**2.000**	BÖCKER
Jasny Ekstrakt Słodowy	**0.250**	malmon
Sól	0.180	
Drożdże	0.200	
Woda	5.600	
Razem:	**20.230 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	943kJ 223 kcal	11.0 %
Tłuszcz	1.0 g	1.5 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.25 g	1.2 %
Węglowodany	47 g	18.2 %
w tym cukry	2.2 g	2.4 %
Błonnik	4.7 g	18.9 %
Białko	4.1 g	8.1 %
Sól	1.5 g	25.6 %

*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

chleb żytni z Quellkorner

2017.04.28



PARAMETRY CIASTA:	
Temperatura ciasta	26 - 28 °C
Czas mieszania	I bieg: 8 min II bieg: 2 min
Czas leżakowania	10 - 15 min
Naważka kęsa ciasta	0.600 kg
PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	30 - 32°C
Czas	1.20 h
Wilgotność	75 - 80 %

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura góra	240°C (5 min) - 220°C
Temperatura dół	240°C (5 min) - 200°C
Czas	50 min
Zaparowanie	7 s

Składniki: mąka **żytnia**, woda, ziarno **żyta** w ukwaszonej paście (zakwas: produkty z mąki **pszennej**, woda, kultury starterowe, ziarna **żyta**, ocet winny, sól jodowana), słód **jęczmienny** (**jęczmień**, woda), drożdże piekarskie, sól.

Wszystkie składniki dokładnie odważyć i wymieszać. Ciasto musi być dobrze wyrobione o temperaturze 27-28°C. Temperaturę ciasta regulujemy temperaturą dolewanej wody. Gdy ciasto jest gotowe odstawiamy je na okres spoczynku, ok. 10 min. Po okresie spoczynku ciasta, ważymy kęsy, każdy po 600 g i wkładamy do form. Przygotowane kęsy ciasta pozostawiamy do pełnego wyrośnięcia w garowni o temperaturze 30-32°C przy wilgotności względnej od 75-80 %, na czas 1 h 20 minut. (Kilkanaście minut przed końcem można posypać mąką wierzch rosnących kęsów). Wypiekać wg parametrów z tabelki.

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