



<https://luzem.eu>
662609436
sklep@luzem.eu



Mąka żytnia jasna Typ 720, cena za 100 g

Kod EAN: 130

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

0,59 PLN

Opis produktu

MAKA ŻYTANIA TYP 720

Mąka żytnia uzyskiwana jest z ziarniaków żyta. Żyto to roślina należąca do rodziny wiechlinowatych. Najpopularniejszym spośród około 10 gatunków żyta jest żyto zwyczajne (*Secale cereale L.*), uprawiane najczęściej jako roślina ozima. Żyto ma 1,5 m źdźbła, które są zdecydowanie lepiej ukorzenione od innych zbóż, dzięki temu pobiera składniki odżywcze z głębszych warstw gleby. Żyto jest stosunkowo mało wymagającym zbożem, jeśli chodzi o warunki uprawy. Głównymi producentami tego zboża w Europie są Polska, Rosja i Niemcy. Roślina wykorzystana może zostać w całości – jako pasza, słoma i ziarno. Z ziarna powstaje m.in. mąka żytnia wykorzystywana do wypieku chleba, przygotowania zakwasu na żur czy jako dodatek do innych wypieków.

MAKA ŻYTANIA TYP 720 = CHLEB ŻYTNI

Zapach chleba to chyba jeden z najprzyjemniejszych zapachów, który kojarzy się większości osób z domowym ciepłem, rodziną i przyjemnymi wspomnieniami. Chleb żytni pośród wachlarza wszystkich rodzajów pieczywa można uznać za zdecydowanie jeden z najlepszych wyborów. Dlaczego? Jest to związane z wartościami odżywczymi żyta oraz niepowtarzalnymi walorami smakowymi chleba żytniego. Zanim jednak o wartościach odżywczych warto zapoznać się z właściwościami ciasta żytniego. Mąka żytnia charakteryzuje się nieco ciemniejszym kolorem od mąki pszennej. Typ 720 mąki żytniej powstaje przez kilkukrotne mielenie ziaren. Następnie zmielone ziarna przesiewane są przez

pytel. Mąka żytnia w smaku jest wyrazista – lekko kwaskowa z orzechowym posmakiem – to sprawia, że smak chleba żytniego jest niepowtarzalny. Jednak niepowtarzalność chleba żytniego wiąże się także z właściwościami wypiekowymi mąki żytniej, jest ona mniej elastyczna niż pszenna. Mąka żytnia mimo obecności glutenu nie tworzy charakterystycznej matrycy tworzącej lekkość i sprężystość chleba pszennego. Dlatego chleb żytni jest ciężki, jego skórka nie jest chrupka, ciasto żytnie nie zwiększa też znacząco swojej objętości.

CHLEB ŻYTNI NAJLEPSZY - WARTOŚCIOWY

Mąka żytnia, a tym samym powstające z niej wypieki charakteryzują się wyższą zawartością błonnika niż wypieki pszenne. Mąka żytnia to doskonały sposób, aby wzbogacić swoją dietę w witaminy z grupy B (tiamina – B1, ryboflawina – B2, niacyna – B3, pirydoksyna – B6), witaminę E oraz minerały – cynk, potas, selen, fosfor, mangan, magnez, miedź i żelazo. Mąka żytnia i pieczywo żytnie charakteryzują się niższym indeksem glikemicznym niż produkty pszenne. Dzięki temu są zalecane dla osób dbających o niski indeks i ładunek glikemiczny spożywanych pokarmów. Dowiedziono także, że błonnik zawarty w życie pozwala na obniżanie poziomu cholesterolu we krwi. Wśród korzystnych właściwości produktów żytnich należy wspomnieć także o pozytywnym wpływie na pracę przewodu pokarmowego i regulowanie perystaltyki jelit.

MAKA ŻYTANIA typ 720 czyli „żurkowa”, „chlebowa” „pytłowa”

Mąka żytnia typ 720 doskonale nadaj się do wypieku chleba żytniego – zarówno jako jedyny składnik pieczywa, jak i dodatek do chlebów. Wśród zastosowań tej mąki warto zwrócić uwagę na to, że wykorzystywana jest także do produkcji zakwasu na żurek – stąd jedna z jej potocznych nazw „żurkowa”. Jeśli zaś mowa o nazwach to nazwę „pytłowa” zawdzięcza procesowi oczyszczenia przez pytel po zmieleniu. Mąkę żytnią typ 720 wykorzystać można do wypieku chleba jako dodatek do ciasta do pizzy, na zakwas na żur, do wypieku piernika, jako dodatek do naleśników czy bułek.

Składniki

Mąka z ziaren **żyta**

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Wartości odżywcze

Wartość odżywcza produktu

w 100 g

w porcji 50 g

%RWS* w 50 g

Wartość energetyczna	1421 kJ / 336 kcal	711 kJ / 168 kcal	8 %
Tłuszcz	1,7 g	0,85 g	1 %
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,4 g	0,2 g	1 %
Węglowodany	71 g	35,5 g	14 %
- w tym cukry	2,5 g	1,25 g	1 %
Błonnik	6,4 g	3,2 g	-
Białko	6 g	3 g	6 %
Sól**	< 0,01 g	< 0,01 g	< 1 %

Możliwe naturalne odchylenia.

*RWS – Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).

****Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu.**

Informacje o alergenach

W zakładzie pakowane są również: **sezam, migdały**, produkty zawierające **gluten**, różne **orzechy**. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.