Kwalita
PRODUCENT DODATKÓW PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH
Kwalita Sp. z o.o.
44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13
Zakład Produkcyjny:
42-674 Zbrosławice, ul. Wiejska 11, Jaśkowice
tel. 32 750 43 58
www.kwalita.pl
kwalita@kwalita.pl

„Gryczan" Buchweizen-Mix 50%

Die 40-50% Base zur Fertigung verschiedener Arten von sowohl Buchweizen-, als auch Roggen- und Weizenbackwaren. Buchweizenkörner enthalten hoch ernährungsreiches Eiweiß, das die gut bilanzierte Zusammensetzung von Aminosäuren hat. Sie sind eine naturelle Quelle der Routin, die das Herzinfarkt-, Thrombose und- Gehirnblutungrisiko sekt und verbessert den Zustand von Krampfadern. Buchweizengrütze ist gesund und sättigend. Die Mischung enthält Buchweizenmehl und Körner von gebratener Buchweizengrütze. Dank dieser Zutaten bekommen wir ein Produkt mit charakteristischem Geschmack und markantem Geruch von gebratener Buchweizengrütze.

Rezeptvorschläge:	Misch-Buchweisen-Brot	Weizen-Buchweizen-Brot/Brötchen	Roggen-Buchweisen-Brot
„Gryczan" Buchweizen-Mix	5,00 kg	5,00 kg	5,00 kg
Wasser zum Bewässern von Mix	6,00 kg	5,50 kg	5,50 kg
Weißmehl Typ 550	1,50 kg	7,50 kg	2,50 kg
Roggenmehl Typ 720	3,50 kg	–	5,00 kg
Hefe	0,40 kg	0,50 kg	0,60 kg
Wasser	1,40 kg	0,80 kg	3,50 kg

Zubereitung:

- 5 KG der Mischung GRYCZAN in der Wassermenge, die im Rezept bestimmt wurde, durch eine Stunde vor der Teigfertigung wässern (Temp. des bewässerten Marks ca. 30°C).
- Nach bestimmter Zeit andere Zutaten geben und mischen.
- Mischungszeit: 5 Min. langsam, 3 Min. schnell oder 7 Min. langsam.
- Teigtemp. 28°C
- Nach der Fertigung den Teig in Stückchen mit der Hilfe von Wasser (nicht Mehl) teilen.
- Das Gewicht von Stückchen an die Formen, die im Unternehmen zugänglich sind, anpassen.
- Stückchen in die Formen legen, mit der feuchten Hand glätten und reichlich mit Roggenmehl oder dekorativer Mischung überschütten.
- Die Teigstückchen sollen voll gären durch ca. 30-40 Min. Ausbacken: 60 Minuten in der Anfangstemperatur 240°C , die zu 180°C sinkt. Die Ausbackenkammer dampfen. Den Dampf nach 7-10 Min. aus der Kammer entnehmen.
- Brötchen: Den Teig in Stückchen 2,40 KG teilen, zum Ruhen bleiben für 15 Min. Nach dieser Zeit Brötchen formen, rund machen, aber nicht unbedingt und mit Dekorationen überschütten. Abstellen zum Gären für 30-40 Min.
- Ausbackenszeit: 18-20 Min., anfangs in der Atmosphäre des technologischen Dampfes, in der Temp. 230°C, die zu 200°C sinkt.