

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

Kwalita Sp. z o.o.

PL 44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13

Zakład Produkcyjny:

PL 42-674 Zbrostawice, ul. Wiejska 11, Jaśkowice

tel. +48 32 750 43 58

kwalita@kwalita.pl




PRODUKT
POLSKI


„Wielziar” Bread with 8 grains


„Wielziar” 8- Körner Brot

«Вельзяр» Хлеб 8 зерен

„Wielziar” Chleb 8 ziaren

 „Wielziar” Bread with 8 grains is 50 % bakery premix very enriched with extraordinary taste and health benefits for production multigrain bread and other bakery products. Premix is extremely easy to use, it should be mixed with flour in proportion 1:1, next you should add yeast and water. Due to suitable combined different ingredients ready products have good volume, pleasant aroma and long-lasting taste. Its composition contains cereal flakes, soya grits, sunflower seeds, and sesame, which are naturally sources of vitamins and minerals.

 „Wielziar” 8-Körner Brot ist eine sehr reiche 50% Mischung von einzelartigen Geschmacks- und Gesundheitsvorteilen für Herstellung des Mehrkornbrot und anderen Backwaren. Die Mischung ist unglaublich leicht in Anwendung- sie soll einfach in Zusammensetzung 1:1 mit Mehl gemischt und mit Hefe und Wasser verbunden werden. Dank richtig gewählten Zutaten das fertige Gebäck ist schön aufgegangen, aromatisch und hält lange seine Geschmacksvorteile. In dem Inhalt befinden sich Brotkornflocken, Soja, Sonnenblume und Sesamsamen, die eine natürliche Vitamin- und Mineralstoffquelle darstellen.

 «Вельзяр» Хлеб 8 зерен это 50% смесь, необыкновенно богатая с необычными вкусовыми качествами, полезная для здоровья, для производства многозернового хлеба и других хлебобулочных изделий. Смесь чрезвычайно проста в использовании, нужно смешать ее в соотношении 1:1 с мукой, добавить дрожжи и воду. Благодаря тщательно отобранному ингредиентам готовая продукция красиво вырастает, имеет чудесный аромат и долго сохраняет вкусовые качества. В ее состав входят хлебные злаки, соя, семена подсолнуха и кунжута, которые являются естественным источником витаминов и минералов.

Recipe for mixed bread in tin / Rezept für Mischbrot aus der Backform / Рецепт для смешанного формового хлеба

„Wielziar” / „Wielziar” / «Вельзяр»	10,0 kg
Water to soak „Wielziar” / Wasser für Quellen von „Wielziar” / Вода для замочки «Вельзьяра»	10,0 kg
Wheat flour type 850 / Weizenmehl Typ 850 / Пшеничная мука типа 850	10,0 kg
Yeast / Gepresste Hefe / Прессованные дрожжи	0,8 kg
Water / Wasser / Вода	2,0 kg

Recipe for multigrain rolls / Rezept für Mehrkornbrötchen / Рецепт для многозерновых булок

„Wielziar” / „Wielziar” / «Вельзяр»	10,0 kg
Water to soak „Wielziar” / Wasser für Quellen von „Wielziar” / Вода для замочки «Вельзьяра»	10,0 kg
Wheat flour type 550 / Weizenmehl Typ 550 / Пшеничная мука типа 550	10,0 kg
Yeast / Gepresste Hefe / Прессованные дрожжи	0,8 kg
Water / Wasser / Вода	1,6 kg

Distributor / Vertreiber / Дистрибьютор



www.kwalita.pl

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH




„Wielziar” Bread with 8 grains


„Wielziar” 8- Körner Brot


«Вельзар» Хлеб 8 зерен

„Wielziar” Chleb 8 ziaren


Method of preparation / Mischbrot aus der Backform- Zubereitung / Хлеб с мешанный формовый –приготовление:


-  - 10 kg „Wielziar” soak in 10 litre of water for 1 hour before making dough (temp. soaked mix about 30°C)
- next add the rest of components and mix
- mixing time: 5 min. at low speed and 5 min. at high speed
- dough temp. 26-28°C
- first growth: 10-15 minutes
- after that the dough should be divided into parts (mass 520g), rounded, slightly extended, coated with Kwali garni-amaranti and put into baking-pan (spread with oil)
- last fermentation approx. 40-50 minutes
- Baking temperature: 240-230°C
- Baking time: 35-40 minutes with steaming up


-  10,0kg von „Wielziar” in 10l Wasser vor der Teigzubereitung 1 Stunde quellen lassen (Temperatur de Mischung ca. 30°C), dann restliche Zutaten geben und zusammenmischen. Knetzeit: 5 Minuten langsam und 5 Minuten schnell mischen. Teigtemperatur: 26-28°C. Vorgare: 10-15 Minuten Ten Teig in Stücke je 520g teilen, runden, leicht verlängern in Kwali garni-amaranti panieren und in eingefettete Backformen geben. Endgare beträgt etwa 40-50 Minuten. Ofentemperatur: 240-230°C. Backzeit: 35-40 Minuten

-  10 кг «Вельзар» намочить в 10 л воды на 1 час перед тем как делать тесто (температура пропитанной смеси около 30 ° C) затем добавить остальные ингредиенты и перемешать
Время замеса: 5 мин. медленная скорость и 5 мин. быстрая скорость
Темп. теста 26-28 ° C
Начальный рост: 10-15 мин.
Разделить тесто на куски весом 520 г, округлить, немного удлинить, обвалять в присыпке Квали гарни-амаранти и поместить в смазанные жиром формочки.
Конечная ферментация около 40-50 минут.
Температура выпечки: 240-230 ° C
Время выпечки: 35-40 мин.

Method of preparation / Mehrkornbrötchen- Zubereitung / Булки многозернистые – приготовление:

-  - 10 kg „Wielziar” soak in 10 litre of water for 1 hour before making dough (temp. of soaked mix about 30°C)
- next add the rest of components and mix
- mixing time: 5 min. at low speed and 5 min. at high speed
- dough temp. 26-28°C
- the dough should be divided into parts (mass 2100g) and rounded
- first growth: 10-15 minutes
- every part should be divided with dough divider on 30 pcs, not rounded, coated with Kwali garni-amaranti and put on the baking sheets
- last fermentation approx. 40-50 min.
- Baking temperature of 240-230°C with steaming up, for about 15 minutes

-  10,0kg von „Wielziar” in 10l Wasser vor der Teigzubereitung 1 Stunde quellen lassen (Temperatur de Mischung ca. 30°C), dann restliche Zutaten geben und zusammenmischen. Knetzeit: 5 Minuten langsam und 5 Minuten schnell mischen. Teigtemperatur: 26-28°C. Den Teig in etwa 2100g schwere Stücke teilen und abrunden. Vorgare: 10-15 Minuten Teiglinge mittels Trennmaschine in 30 Teigstücke teilen, nicht runden, in Kwali garni-amaranti panieren und auf Backblech legen. Endgare beträgt etwa 40-50 Minuten. Ofentemperatur: 240-230°C. Backzeit: Etwa 15 Minuten mit Schwaden backen.

-  10 кг «Вельзар» намочить в 10 л воды на 1 час перед тем как делать тесто (температура пропитанной смеси около 30 ° C) затем добавить остальные ингредиенты и перемешать
Время смешивания: 5 мин. медленная скорость и 5 мин. быстрая скорость
Темп. теста 26-28 ° C
Разделить тесто на куски весом 2100 г и округлить
Начальный рост: 10-15 мин.
Поделить куски на 30 штук, не округлять, обвалять в присыпке квали гарни-амаранти и разместить на противнях
Конечная ферментация около 40-50 минут.
Температура выпечки: 240-230 ° C на протяжении около 15 мин.