

# 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



*„Lennik” Bread with linseeds*



*„Lennik” Brot mit Leinsamen*



*«Ленник» хлеб с семенами льна*

*„Lennik” Chleb z siemieniem lnianym*



„Lennik” Bread with linseeds is 50% bakery premix for producing bread and rolls with big content of linseeds, which has invaluable benefits. Baked products have moist crumb, regular texture and long-lasting freshness. Due to its valuable features, exceptional content of linseeds has a positive impact on health and is used to prevent a lot of diseases. This effectiveness of linseed results from high content of fatty omega-3 acids and fitoestrogens. Linseeds and their components fortify digestive, nervous, cardio-vascular systems and help in eating disorders. They also help to keep in good form the skin, hair and nails. Be like Ghandi, who said: “Anywhere linseed is consumed quite often, there people enjoy good health”.



„Lennik” – Brot mit Leinsamen ist eine 50% Backmischung für Brot und Brötchenzubereitung mit hohem Anteil von Leinsamen, der unschätzbare gesundheitliche Vorteile aufweist. Fertigwaren zeichnen sich durch feuchte Krumme, schöne Struktur und lange Haltbarkeit aus. Der Leinsamen dank seinen wertvollen Eigenschaften und außergewöhnlicher Zusammensetzung wirkt sich positiv auf die Gesundheit aus und findet auch bei Vorbeugung der zahlreichen Krankheiten Anwendung. Diese Wirkung ist hohem Anteil an Omega-3 Fettsäuren und Phytoöstrogenen zu verdanken. Leinsamen und in ihm enthaltene Stoffe unterstützen auch den Darmtrakt, Nervensystem und Herz- und Kreislaufsystem, dabei sind auch bei Ernährungsstörungen behilflich. Der Leinsamen ist auch für Erhaltung des Haut-, - Haar- und Nägelzustandes wichtig. Seien wir wie Gandhi, der sagte: „Irgendwo Leinsamen regelmäßig verspeist wird, erfreuen sich die Menschen besserer Gesundheit”.



«Ленник» хлеб с семенами льна представляет собой 50% смесь для приготовления хлеба и булочек с высоким содержанием семян льна, которые очень полезны. Готовая продукция характеризуется влажным мякишем, хорошей структурой и долго остается свежей. Семена льна благодаря своим ценным свойствам, уникальному составу положительно влияют на здоровье и используются в профилактике многих заболеваний. Этот эффект обусловлен большой концентрации в льняном семени жирных кислот омега-3 и фитоэстрогенов. Льняные семена и содержащиеся в них вещества, также помогают пищеварительной системе, нервной системе, сердечно-сосудистой системе, а также помогают при нарушениях в питании. Они также полезны в поддержании хорошего состояния кожи, волос и ногтей. Будем как Ганди, который сказал: «Там, где едят льняное семя довольно регулярно, там люди имеют более лучшее здоровье».

Distributor / Vertreiber / Дистрибьютор



[www.kwalita.pl](http://www.kwalita.pl)

# Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW  
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH



*„Lennik” Bread with linseeds*  
*„Lennik” Brot mit Leinsamen*  
*«Ленник» хлеб с семенами льна*  
*„Lennik” Chleb z siemieniem lnianym*

## Method of preparation / Zubereitung / Способ приготовления:



Mixing:

Spiral mixer – low speed 3 minutes / high speed 7 minutes

Ordinary mixer – low speed 3 minutes / high speed about 12 minutes

Dough temperature: about 25°C

First growth: about 15 minutes

Divide into the parts and form.

Fermentation in the parts: about 10 minutes

Formed parts shall be coated at your sole discretion (wheat bran, or any mix Kwali garni or sesame).

Last fermentation: about 40 minutes

Baking:

Bread – 30 – 40 minutes at temperature of 240°C

Rolls – 15 – 20 minutes at temperature of 220°C



Kneten:

Spiralrührwerk- langsam 3min./ schnell 7min.

Typisches Rührwerk- langsam 3min./ schnell 12min.

Teigtemperatur: ca. 25°C.

Vorgare: 15 Minuten

Ten Teig abwiegen und in Stücke teilen.

Garzeit der Teiglinge: etwa 10 min

Geformte Teiglinge nach eigenem Wunsch dekorieren (Weizenkleie, Kwali garni Mischung- beliebig oder mit Sesamsamen).

Endgare beträgt etwa 40 Minuten.

Backen:

Brot: 30-40 Minuten bei 240°C.

Brötchen: 15-20 Minuten bei 220°C.



Замес:

Спиральный миксер – медленная скорость 3 минуты. / быстрая 7 мин.

Простой миксер - медленная скорость 3 минуты. / быстрая около 12 мин.

Температура теста: около 25 ° С.

Начальный рост: около 15 минут.

Взвесить и сформировать куски.

Ферментация в кусках: около 10 минут.

Сформированные куски украсить по усмотрению (пшеничные отруби, смесь Квали гарни - любая или кунжут).

Заключительная ферментация: около 40 минут.

Выпечка:

Хлеб - 30 - 40 мин. при темп. 240 ° С

Булки - 15 - 20 мин. при темп. 220 ° С

## Proposals of recipes - Rolls of „Lennik” / Rezept für „Lennik” Brötchen / Рецепт для Булочек «Ленник»

|  |         |
|--|---------|
| „Lennik” / „Lennik” / «Ленник»                                     | 5,00 kg |
| Wheat flour type 550 / Weizenmehl Typ 550 / Пшеничная мука тип 550 | 7,00 kg |
| Yeast / Gepresste Hefe / Прессованные дрожжи                       | 0,60 kg |
| Salt / Salz / Соль   | 0,03 kg |
| Water / Wasser / Вода  | ~ 6,2 l |

## Proposals of recipes - Bread of „Lennik” / Rezept für „Lennik” Brot / Рецепт для хлеба «Ленник»

|  |         |
|--|---------|
| „Lennik” / „Lennik” / «Ленник»                                     | 5,00 kg |
| Wheat flour type 750 / Weizenmehl Typ 750 / Пшеничная мука тип 750 | 6,00 kg |
| Rye flour type 720 / Roggenmehl Typ 720 / Ржаная мука тип 720      | 1,00 kg |
| Yeast / Hefe / Дрожжи  | 0,50 kg |
| Water / Wasser / Вода  | ~ 6,4 l |

1 kg rye flour type 720 in whole could be replaced with 1,5 kg of natural sourdough, with simultaneous reducing of the amount of water of approx. 0,4 litre

1kg der Roggenmehl Typ 720 kann mit 1,5kg natürlicher Säure bei gleichzeitiger Reduzierung der Wassermenge um etwa 0,4l ersetzt werden.

1 кг ржаной муки типа 720 может быть полностью заменена на 1,5 кг натуральной закваски, уменьшая при этом количество воды примерно на около 0,4 л