

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



„Pradziad” Spelt bread



„Pradziad” Dinkelbrot



«Прадед» полбовый хлеб

„Pradziad” Chleb orkiszowy



„Pradziad” Spelt bread is 100% premix for production genuine spelt bread. Particularly benefit is that 70% composition is spelt in the form of wholemeal flour, bright and wholemeal cereal of spelt. Sunflower seeds, cereal flakes, special apple fibres and natural barleys make a multigrain product with extraordinary taste value and long-time freshness. Spelt bread is rich in minerals like potassium, calcium, phosphorus, ferrum and magnesium and high content of fibre and rest ballast substances prevent or cramp a lot of civilisation diseases like sclerosis, diabetes, high blood pressure, etc. Spelt flour strengthens general immunity, prevent sickness and improves intellectual activity and concentration ability. There is a proposal for aware consumers who eat a well-balanced diet.



Dinkelbrot „Pradziad” 100% ist eine Backmischung für echtes Dinkelgebäck. Zum Vorteil ist, dass 70% der Zutaten bildet Dinkel in Form von Vollkornmehl, hellem Mehl und vollkörnigem Dinkel. Sonnenblumensamen, Getreideflocken, spezielle Apfelfaser und Malzarten bilden einzigartiges Produkt mit besonderen Geschmacksvorteilen und langer Haltbarkeit. Dinkelbrot ist reich an Mineralstoffe wie Kalium, Calcium, Phosphor, Eisen, oder Magnesium, und hoher Ballaststoffgehalt der Zellulose und anderer Ballaststoffe beugen vielen Zivilisationskrankheiten wie Sklerose, Zuckerkrankheit, Bluthochdruck und andere vor. Dinkelmehl stärkt das Immunsystem, schützt vor Entzündungsprozessen und steigert geistige Aktivität und Konzentrationsfähigkeit. Das ist das Angebot für bewussten Kunden, der sich ausgewogen ernährt.



«Прадед» полбовый хлеб это 100% смесь для производства настоящего полбового хлеба. Несомненным ее преимуществом является то, что 70% состава смеси это полба в виде муки грубого помола и светлой муки, а также полного зерна полбы. Семена подсолнечника, зерна пшеницы, специальные яблочные волокна и натуральный солод создают продукт грубого помола с уникальным вкусом и долговременной свежестью. Полбовый хлеб богат соединениями минералов, таких как калий, кальций, фосфор, железо и магний и имеет высокое содержание клетчатки и других пищевых волокон предотвращающих или замедляющих развитие многих цивилизационных болезней, таких как атеросклероз, диабет, гипертония и другие. Полбовая мука повышает иммунитет, предотвращает воспалительные процессы, повышает умственную активность и способность концентрироваться. Это предложение для сознательного потребителя, который сбалансировано питается.

Distributor / Vertreiber / Дистрибьютор



www.kwalita.pl

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

„Pradziad” Spelt bread
„Pradziad” Dinkelbrot
«Прадед» полбовый хлеб
„Pradziad” Chleb orkiszowy



Preparation / Zubereitung / Способ приготовления:

From all components given in recipe make a dough.
Mixing time: 6-12 minutes depending on kind of a spiral mixer.
Dough temperature: 26-28°C
First growth: 10 -15 minutes
Next the dough shall be divided into parts, rounded, slightly extended, coated with Kwali garni and put into baking-pan (spread with oil)
Last fermentation: approx. 40 minutes
Baking temperature: 240-230°C
Baking time approx. 40-50 minutes with little steaming up. Adapt baking parameters to technology generally accepted in bakery and its oven.



Aus sämtlichen Rezeptzutaten einen Teig kneten.
Knetzeit: 6-12 Minuten je nach dem Maschinentyp.
Teigtemperatur: ca. 26-28°C.
Vorgare: 10 Minuten
Ten Teig in Teiglinge teilen, abrunden, leicht verlängern, in Kwali-garni panieren und in gefettete Backformen wegsetzen.
Endgare beträgt etwa 40 Minuten.
Backtemperatur: 240-230°C.
Backzeit: etwa 40-50 Minuten mit leichtem Schwaden backen. Die Backparameter sollen an die Technologie der Bäckerei und an den Ofentyp angepasst werden.



Из всех ингредиентов, предусмотренных в данном рецепте, замесить тесто.
Время замеса: 6-12 минут в зависимости от типа миксера.
Температура теста: 26-28 °С
Начальный рост: 10 -15 минут.
Затем разделить тесто на кусочки, округлить, немного удлинить, обвалять в смеси Квали гарни и положить их в формы смазанные жиром.
Заключительная ферментация: около 40 минут.
Температура печи: 240-230 °С
Время выпечки: около 40-50 минут. Выпекать с низким выделением пара. Параметры выпечки приспособить к технологии, принятой в пекарни и собственной печи.



Proposals of recipes „Pradziad” 100% / Rezept für Dinkelbrot „Pradziad” 100% / Рецепт для «Прадед» 100%

„Pradziad” / „Pradziad” / «Прадед»	10,00 kg
Yeast / Gepresste Hefe / Прессованные дрожжи	0,20 kg
Water / Wasser / Вода	~ 5,5 - 6 l

Proposals of recipes - „Pradziad” 50% / Rezept für Dinkelbrot „Pradziad” 50% / Рецепт для «Прадед» 50%

„Pradziad” / „Pradziad” / «Прадед»	10,00 kg
Wheat flour type 750 / Weizen- mehl Typ 750 / Пшеничная мука тип 750	5,00 kg
Rye flour type 720 / Roggenmehl Typ 720 / Ржаная мука тип 720	5,00 kg
Salt / Salz / Соль	0,15-0,2 kg
Yeast / Hefe / Дрожжи	1,00 kg
Water / Wasser / Вода	~ 10-11 l

5 kg of rye flour type 720 in general could be replaced with 7,5 kg of natural sourdough, with simultaneous reducing the amount of water of approx. 2 litres

5kg der Roggenmehl Typ 720 kann mit 7,5kg natürlicher Säure bei gleichzeitiger Reduzierung der Wassermenge um etwa 2,0l ersetzt werden.

5 кг ржаной муки типа 720, можно полностью заменить 7,5 кг натуральной закваски, при одновременном уменьшении количества воды, примерно на 2 л