

# 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



## „Żytomir” Rye bread



## „Żytomir” Roggenbrot



## «Житомир» ржаной хлеб

## „Żytomir” Chleb żytni



„Żytomir” Rye bread is 33% premix, from which in a simple way you could prepare high quality, traditional, Polish bread with delicious aroma, taste and excellent health benefits. Ready bread contains 90% of rye flour – baked bread is a true rye one. It has long time of freshness and crumb of the bread is well-risen and moistured. Quality of bread is perfect – constant acidity, always the same taste, no problems with crunching and provides long-lasting satiation. Additional value is its beneficial influence on health, especially for digestive process, because of high content of natural fibre, which fortifies the peristalsis of the intestine.



**Roggenbrot „Żytomir”** ist 33% Backmischung für einfache Vorbereitung des traditionellen, polnischen Roggenbrotes von hoher Qualität, ausgezeichnetem Aroma und Geschmack und wunderbaren gesundheitlichen Vorteilen. Das fertige Produkt enthält 90% Roggenmehl- das ist also ein echtes Roggenbrot. Bleibt lange frisch und die Krume ist locker und feucht. Die Gebäckqualität ist vorzüglich- stabiler Säuregehalt, immer gleicher Geschmack, keine Probleme mit Zerkrümeln und lange bleibendes Sättigungsgefühl. Zusätzlich zum Vorteil ist seine positive Auswirkung auf die Gesundheit dank hohem Gehalt von natürlichen Ballaststoffen, die Darmperistaltik fördern.



«Житомир» ржаной хлеб это 33% смесь, из которой можно легко приготовить высококачественный традиционный польский ржаной хлеб с восхитительным ароматом, вкусом и с положительным влиянием на здоровье. Конечный продукт содержит 90% ржаной муки - выпеченный хлеб является действительно ржаным. Долго сохраняет свежесть, а мякиш хлеба пушистый и влажный. Качество хлеба замечательное - постоянная кислотность, вкус всегда тот же, никаких проблем с крошением и обеспечивает длительное чувство сытости. Дополнительным преимуществом является благотворное влияние на здоровье, особенно на пищеварительную систему, благодаря высокому содержанию натуральных волокон, что способствует перистальтике кишечника.

### Proposition of recipe / Rezeptvorschlag / Предложение рецепта

„Żytomir” / „Żytomir” / ЖИТОМИР	5,0 kg
Rye flour type 720 / Roggenmehl Typ 720 / Ржаная мука тип 720	10,0 kg
Natural sourdough / Natürliche feste Säure / Натуральная твердая закваска	2,0 kg
Yeast / Gepresste Hefe / Прессованные дрожжи	0,4 kg
Water / Wasser / Вода	12,0 kg

Distributor / Vertreiber / Дистрибьютор



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

# Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW  
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH



„Żytomir” Rye bread  
„Żytomir” Roggenbrot  
«Житомир» ржаной хлеб  
„Żytomir” Chleb żytni

## Preparation / Zubereitung / Способ приготовления:



Premix shall be soaked in the whole amount of water given in a recipe for 30 minutes. Temperature of water is 45 – 50 °C!!!

Soaked premix shall be left in warm place or in proving room!!!

Next you put the rest of components and mix. Mixing time: only 8 minutes at low speed.

Increasing the amount of yeast given in a recipe is not recommended as it may cause the holes in the crumb of bread.

Dough temperature: 30 °C.

After making, the dough shall be moulded into the parts with the use of water (not flour).

ATTENTION: the dough is very watery.

The quantity of the portion of dough shall be adapted to the size of tins used in the bakery. Proposed quantity of portion of dough for small tin is 800g.

The parts of dough shall be put into tins, surface shall be smoothed out with a wet hand and sprinkled with a big quantity of rye flour. The parts of dough should be given to proving room for last fermentation for approx. 30 - 40 min.

Baking time: 60 minutes, initial temperature 240°C later minimalised to 180 °C.

After putting them into oven, it should be steamed up slightly. After approx 7-10 minutes carry the steam from the baking chamber.

Ready bread can be cut after getting completely cold e.g. about 4 – 5 hours on no spread bread slicers (in case of other rye breads time for getting cold is about 12 hours)

This kind of bread is a tin's bread.



Die Mischung in ganzer Wassermenge in Temperatur von 45-50°C!!!! 30 Minuten quellen lassen. Feuchte Mischung in einen warmen Platz, oder in den Gärraum abstellen.

Dann restliche Zutaten geben und kneten.

Knetzeit- 8 Minuten auf langsamen Umdrehungen

Es wird nicht empfohlen die Hefemenge zu vergrößern, weil das zum Entstehen von Löchern im Teig führen kann.

Teigtemperatur: ca. 30°C.

Nach der Vorbereitung den Teig mit Wasser (nicht mit Mehl) in Stücke teilen.

ACHTUNG: Der Teig ist sehr lose.

Teiglinge sollen an in der Bäckerei benutzte Formgröße angepasst werden. Vorgeschlagene Menge für kleine Form beträgt 800g.

Teiglinge in die Formen geben, Oberfläche mit der Hand glätten und reichlich mit Roggenmehl bestreuen.

Endgare beträgt etwa 30-40 Minuten.

Backen: 60 Minuten bei Anfangstemperatur 240°C, die auf 180°C gesenkt wird. Nach dem Reinstellen die Backkammer leicht Schwaden. Nach etwa 7 bis 10 Minuten den Dampf ableiten.

Das Gebäck darf nur völlig gekühlt also nach 4 bis 5 Stunden in nicht geschmierten Schneidemaschinen geschnitten werden (Im Fall von anderen Roggenbroten beträgt diese Zeit etwa 12 Stunden).

Das Gebäck ist ein Formbrot.



Смесь следует намочить в общем количестве воды на 45 - 50 ° C!!! на 30 мин. Замоченную смесь отставить в теплое место или в печьку!!!

Затем добавить остальные ингредиенты и месить.

Время замеса: 8 мин. на медленной скорости.

Мы не рекомендуем увеличивать количество дрожжей предусмотренных в рецепте, так как это может вызвать дыры в мякише хлеба.

Температура теста 30 ° C.

После подготовки, тесто разделить на куски с помощью воды (не муки).

ВНИМАНИЕ: тесто очень медленное.

Куски заготовить в соответствии форм, используемых на предприятии. Предлагаемый вес для маленькой формы 800 г.

Положить кусочки теста в форму, верх смазать мокрыми руками и обильно посыпать ржаной мукой.

Полный окончательный рост около 30 - 40 мин.

Выпечка: 60 минут при начальной температуре 240 ° C снижающейся до 180 ° C.

После вложения добавить немного пара в камеру печи.

Примерно через 7-10 минут. Удалить пар из камеры.

Хлеб можно резать после его полного охлаждения примерно через 4 - 5 часов

на несмазанных резаках (в случае других ржаных хлебов это время составляет около 12 часов.)

Хлеб этот является хлебом форменным.