

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

Kwalita Sp. z o.o.

PL 44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13

Zakład Produkcyjny:

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

tel. +48 32 750 43 58

kwalita@kwalita.pl



PRODUKT
POLSKI





 „Guarani Vital” Bread with guarana


 „Guarani Vital” Brot mit Guarana

 «Гуарани Витал» хлеб с гуараной

„Guarani Vital” Chleb z guaraną

 „Guarani Vital” bread with guarana is 33% premix for baking high energy rye bread with guarana, yoghurt powder, amaranth, high content of malt, rye flakes and sunflower seeds. This product is based on natural and healthy ingredients composed in that way to influence beneficially on human body. Guarana gives energy and vitality. Besides, it shows a wide range of beneficial effect on the body, e.g. it increases endurance, resistance on physical and psychical stress. By stimulating brain's activity, it also improves concentration. It is helpful at relieving of headaches, particularly in migraines. It is said that it has some features of aphrodisiac. The amount of guarana in ready bread from „Guarani Vital” premix equals a big cup of coffee. Amaranth is described as “the Cereal of 21th Century”, as a source of squalene - valuable ingredient used in the prevention of cardiovascular diseases. The texture of the crumb is improved and the freshness of bread is extended thanks to enriching the premix with yoghurt. As a result it is a real, rye, dark bread with deep taste and aroma for consumers – gourmets and for those who pay attention on well-balanced and healthy diet.

 „Guarani Vital”- Brot mit Guarana ist 33% Mischung für energetisierendes Roggenbrot mit Guarana, Joghurt, Amarant, großer Menge von Malz, Bruchroggen und Sonnenblumensamen. Das Produkt basiert auf natürlichen und gesunden Zutaten, deren Zusammensetzung positive Auswirkung auf den Organismus hat. Guarana verleiht Energie und Vitalkräfte. Außerdem weist sie ein breites Spektrum von positiven Auswirkungen auf den Organismus- stärkt Leistungsfähigkeit und macht gegen körperlichen- und geistigen Stress widerständig. Sie verbessert auch durch Gehirnstimulation die Konzentration, und ist auch bei Kopfschmerzen, besonders Migräne behilflich. Manche sagen das Guarana sogar ein Aphrodisiakum ist. Die Menge von Guarana im Brot aus Backmischung „Guarani Vital” entspricht einer großen Tasse von Kaffee. Amarant wird als „Getreide des XXI. Jahrhunderts” bezeichnet- als Skwalenquelle, eines in Vorbeugung der Herzerkrankungen gebrauchten Stoffes. Bereicherung der Mischung mit Joghurt verbessert Struktur der Krume und macht das Gebäck länger haltbar. Echtes, dunkles Roggenbrot mit tiefem Geschmack und Aroma sowohl für Gourmets, als auch für diejenigen, die rationelle und gesunde Diät beachten.

 «Гуарани Витал» хлеб с гуараной это 33% смесь для выпечки энергетического ржаного хлеба с гуараной, йогуртом, амарантом, с большим количеством солода, ржи, дробленого риса и подсолнечника. Этот продукт основан на натуральных и здоровых ингредиентах, составленных таким образом, чтобы они положительно воздействовали на организм. Гуарана прибавляет энергию и жизненную силу. Кроме того, она располагает широким спектром полезных воздействий на организм, в частности, увеличивает выносливость, предохраняет от психического и физического стресса. Путем стимуляции мозга, улучшает концентрацию. Она полезна при головной боли, особенно мигрени. Некоторые говорят, что она также имеет свойства афродизиака. Количество гуараны в хлеб из смеси «Гуарани Витал» соответствует большой чашки кофе. Амарант называют «Зерном XXI века» и является в источником сквалена - ценного компонента, используемого в профилактике болезней сердца, обогащение смеси йогуртом улучшает структуру мякиша и продлевает свежесть хлеба. Настоящий ржаной хлеб, черный хлеб с глубоким вкусом и ароматом для гурманов, а также тех кто обращает внимание на рациональную и здоровую диету.

Distributor / Vertreiber / Дистрибьютор



www.kwalita.pl

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

„Guarani Vital” Bread with guarana
„Guarani Vital” Brot mit Guarana
«Гуарани Витал» хлеб с гуараной
„Guarani Vital” Chleb z guaraną



Method of preparation / Zubereitung / Приготовление:

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

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

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

Increased amount of yeast given in recipe is not recommended as it can cause holes in the crumb of bread.

Dough temperature: 30 °C.

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

ATTENTION: the dough is very watery.

The quantity of portion of the dough should 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 should be put into tins, their surface should be smoothen out with 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 then decreased to 180 °C.

After putting the dough into the oven, steam up it 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.

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 bei langsamen Umdrehungen

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 Restellen 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.

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

Das Gebäck ist ein Formbrot.

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

Затем добавить остальные ингредиенты и месить.

Время замеса: 8 мин. на медленной скорости.

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.

Куски оставить для полного окончательного роста на 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)

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

Хлеб этот является хлебом форменным.

Proposition of recipe - „Guarani Vital” basic / Grundrezept für „Guarani Vital” / Предложение основного рецепта «Гуарани Витал»

„Guarani Vital” / „Guarani Vital” / «Гуарани Витал»	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

Proposition of recipes - „Guarani Vital” with big amount of sunflower seeds / Grundrezept für „Guarani Vital” reich an Sonnenblumensamen / Предложение рецепта «Гуарани Витал» с большим количеством подсолнуха

„Guarani Vital” / „Guarani Vital” / «Гуарани Витал»	5,00 kg
Rye flour type 720 / Roggenmehl Typ 720 / Ржаная мука тип 720	10,00 kg
Salt / Salz / Соль	0,15 kg
Natural sourdough / Natürliche feste Säure / Натуральная твердая закваска	2,75 kg
Yeast / Hefe / Дрожжи	0,30 kg
Water / Wasser / Вода	~ 12 kg
Soaked sunflower seeds and drained / Sonnenblumensamen gequollen, abgetropft / Намоченный подсолнух, выжатый	9,50 kg