

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



Dark roll with grain



Dunkles Vollkornbrötchen



Темная зернистая булка

Bułka ciemna ziarnista



Dark roll with grain is easy in use premix designed for baking light, tasty and aromatic rolls with high content of sunflower seeds, linseeds and pumpkin seeds and others components like rye and barley malt or natural wheat sourdough. This composition guarantees that rolls are good looking and tasty, but also are precious in respect of nutritional value. Crunchy rolls are perfect for breakfast and also as addition to side-dishes and main courses.



Dunkles Vollkornbrötchen ist eine einfache in Anwendung Backmischung für leichte, leckere und aromatische Brötchen mit hohem Gehalt von Sonnenblumensamen, Leinsamen und Kürbiskernen sowie anderen Zutaten wie Roggen- und Gerstenmalz, oder natürliche Weizengäre. Solche Zusammensetzung gewährleistet, dass die Brötchen nicht nur gut aussehen und schmecken, sondern sie haben auch hohe Ernährungswerte. Knusprige Brötchen eignen sich ideal zum Frühstück, aber auch als Beilage zu Vorspeisen und Hauptgerichten.



Темная зернистая булка это простая в использовании смесь для выпечки легких, вкусных и ароматных булок с высоким содержанием семян подсолнечника, льняных семян и семян тыквы, а также других ингредиентов, таких как, ячменный солод, ржаная или пшеничная мука, натуральная пшеница первичной фазы закваски. Такой состав обеспечивает не только хороший вид булок но и приятный вкус, а также они являются полезными для здоровья. Хрустящие булочки идеально подходят не только на завтрак, но и как дополнение к закускам и горячим блюдам.

Preparation / Zubereitung / Способ приготовления:



- combine all components and make the dough;
- mixing time: 6 min. at low speed and 6 min. at high speed
- dough temp. 26-28°C
- divide the dough for portion of weight about 2400g and round them
- first growth: 10-15 min.
- every portion should be divided by dough divider into 30 pcs, round, coat with Kwali garni słoneczny or natura and put on the baking sheets; Another option is forming every piece in shape of long finger and sprinkle them with coarse salt and caraway.
- last fermentation approx. 40-50 min.
- baking time of rolls is 18-20 min. at temp. 230°C first with steaming up for about 15 min.

Recipe / Rezept für Vollkornbrötchen / Рецепт для зернистых булочек

Dark roll with grain / Dunkles Vollkornbrötchen / Темная зернистая булка	4,0 kg
Wheat flour type 550 / Weizenmehl Typ 550 / Пшеничная мука тип 550	10,0 kg
Yeast / Gepresste Hefe / Прессованные дрожжи	0,5 kg
Water / Wasser / Вода	7,7 kg



Aus sämtlichen Rezeptzutaten einen Teig kneten.
Knetzeit: 6 Minuten langsame und 6 Minuten schnelle Umdrehungen.
Teigtemperatur: ca. 26-28°C.
Den Teig in Stücke je 2400g teilen und runden.
Vorgare: 10-15 Minuten
Die Teiglinge mittels einer Teigteilmaschine in 30 Stück teilen, abrunden, mit Kwali garni sonnig, oder Kwali garni Natur Streusel bestreuen und auf die Backbleche geben. Andere Option ist die Teigstücke in Stäbchen formen und mit grobem Salz und Kümmel bestreuen.
Endgare beträgt etwa 40-50 Minuten.
Backzeit: ca. 18-20 Minuten bei 230°C mit technologischem Schwaden etwa 15 Minuten backen.



Все ингредиенты соединить и месить тесто;
Время замеса: 6 мин. медленная скорость и 6 мин. быстрая скорость
Темп. теста: 26-28 °С
Тесто разделить на куски весом 2400 г и округлить.
Предварительный рост: 10-15 мин.
Поделить куски на 30 штук, округлить, украсить присыпкой Квали гарни солнечный или натура и разместить их на противнях;
Другим вариантом является создание формы в виде пальца и присыпание их крупной солью и тмином.
Конечная ферментация около 40-50 минут.
Время выпечки булок 18-20 мин. при темп. 230 °С сначала в атмосфере технологического пара, в течение примерно 15 минут.

Distributor / Vertreter / Дистрибьютор



www.kwalita.pl

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH



Pumpkin, Soya, Soya and pumpkin roll
Kürbis—Soya- und Kürbis-Sojabrötchen
Булки: тыквенная, соевая, соево-тыквенная
Bułki: dyniowa, sojowa, sojowo-dyniowa



Pumpkin roll is premix for preparing appetizing rolls and other small baking products with high content of pumpkin seeds.

Soya roll is premix of well-matched ingredients like soya flakes for baking taste and aromatic rolls.

Soya and pumpkin roll is composition of premix, which consist soya and pumpkin seeds create the ready product with extraordinary taste and crunchy peel and aromatic crumb.

These premixes facilitate baker's work and shorten bread production cycle through eliminating laborious weighting components. There are perfect as a supplement stock for baking products in each bakery, particularly in small and non adjusted for production of different kinds of taste breads. Pumpkin seeds and soya enrich the bread in necessary nutrients, which are in deficit in our daily diet. Except for specified benefits for health the rolls are characterized with tasty look and attractive taste.



Das Kürbisbrötchen ist eine Backmischung für appetitliche Brötchen und andere kleine Backwaren mit Hohem Gehalt von Kürbiskerne. **Das Sojabrötchen** ist eine Backmischung von richtig ausgewählten Zutaten u.a. mit Sojaflocken für Backen der leckeren und aromatischen Brötchen. **Das Kürbis-Sojabrötchen** ist eine Zusammensetzung, die Sojabohnen und Kürbiskerne enthält und leckere Endprodukte mit knuspriger Kruste und aromatischer Krumme backen lässt.

Die Backmischungen erleichtern die Arbeit des Bäckers und kürzen Herstellungsverfahren der Backwaren, dadurch dass sie zeitraubendes Abwiegen ersparen. Sie sind eine wunderbare Sortimentergänzung in jeder Bäckerei, besonders in einer Kleinen, die für Backen von unterschiedlichen Geschmackbroten nicht geeignet ist. Kürbiskerne und Sojabohnen bereichern das Gebäck mit notwendigen Nährstoffen, die in unserem alltäglichen Speiseplan oft fehlen. Außer den erwähnten gesundheitlichen Vorteilen zeichnen sich die Brötchen durch appetitliches Aussehen und interessanten Geschmack aus. Sie sind empfehlenswert für diejenigen, die sich vernünftig ernähren möchten.



Тыквенная булка это смесь для приготовления аппетитных булочек и других мелких хлебобулочных изделий с высоким содержанием семян тыквы.

Соевая булка это смесь соответственно отобранных ингредиентов, в том числе соевых хлопьев для выпечки вкусных и ароматных булочек.

Соево-тыквенная булка смесь состава, которая содержит семена сои, а также семена тыквы, создавая готовый продукт с отличным вкусом и хрустящей и ароматной корочкой. Смеси эти облегчают работу пекаря и сокращают производственный цикл выпечки путем обхода трудоемкого процесса взвешивания ингредиентов. Они являются прекрасным дополнением хлебобулочных изделий к ассортименту в каждой пекарне, особенно в маленьких, не предназначенных для изготовления различных типов хлебных изделий. Семена тыквы и сои - обогащают хлеб необходимыми питательными веществами, которых часто не хватает в нашей ежедневной диете. В дополнение к этим положительным для здоровья качествам, они характеризуются аппетитным видом и интересным вкусом. Они рекомендованы для всех тех, кто хочет рационально питаться.

Preparation / Zubereitung / Способ приготовления:



- combine all components and make the dough;
- mixing time: 6 min. at low speed and 6 min. at high speed
- dough temp. 26-28°C
- divide the dough for portion of weight of about 2400g and round them
- first growth: 10-15 min.
- every portion should be divided by dough divider into 30 pcs, not round, coat with

Recipe / Rezept für Brötchen / Рецепт для зернистых булочек

Pumpkin, Soya, Soya and pumpkin / Kürbisbrötchen, Sojabrötchen, Kürbis-Sojabrötchen / Булка тыквенная, соевая, соево-тыквенная	2,5 kg
Wheat flour type 550 / Weizenmehl / Typ 550 / Пшеничная мука тип 550	10,0 kg
Yeast / Gepresste Hefe / Прессованные дрожжи	0,5 kg
Water / Wasser / Вода	6,9 kg

cereals and put on the baking sheets; Another option is forming every piece in shape of long finger and sprinkle them with coarse salt and caraway.

- last fermentation approx. 40-50 min.

- baking time of rolls is 18-20 min. at temp. 230°C first with steaming up for about 15 min.

Propose of decorating pieces of dough before last fermentation:

Soya rolls – at the top Kwali garni amaranti, at the bottom soya flakes

Pumpkin rolls – at the top Kwali garni słoneczny, at the bottom pumpkin seeds

Soya and pumpkin rolls – at the top sesame seeds, at the bottom soya flakes.



Aus sämtlichen Rezeptzutaten einen Teig kneten.

Knetzeit: 6 Minuten langsame und 6 Minuten schnelle Umdrehungen.

Teigtemperatur: ca. 26-28°C.

Den Teig in Stücke je 2400g teilen und abrunden.

Vorgare: 10-15 Minuten

Die Teiglinge mittels einer Teigteilmaschine in 30 Stück teilen, nicht abrunden, mit Kernen dekorieren und auf die Backbleche geben.

Endgare beträgt etwa 40-50 Minuten.

Backzeit: ca. 18-20 Minuten bei 230°C mit technologischem Schwaden etwa 15 Minuten backen.

Dekorationsvorschläge der Teiglinge vor dem Gären:

Sojabrötchen- oben mit Kwali garni amaranti, unten mit Sojaaflocken.

Kürbisbrötchen- oben mit Kwali garni sonnig, unten mit Kürbiskernen

Kürbis-Sojabrötchen- oben mit Sesamsamen, unten mit Sojaflocken



Все ингредиенты соединить и месить тесто;

Время замеса: 6 мин. медленная скорость и 6 мин. быстрая скорость
Темп. теста: 26-28 °C

Тесто разделить на куски весом 2400 г и округлить.

Предварительный рост: 10-15 мин.

Поделить куски на 30 штук, не округлять, украсить зернами и разместить их на противнях;

Другим вариантом является создание формы в виде пальца и присыпание их крупной солью и тмином.

Конечная ферментация около 40-50 минут.

Время выпечки булок 18-20 мин. при темп. 230 °C сначала в атмосфере технологического пара, в течение примерно 15 минут.

Предложения способов украшения перед приготовлением:

Соевые булки - сверху Квали гарни амаранти, снизу соевые хлопья

Тыквенные булки - сверху Квали гарни солнечный, снизу семечки тыквы

Соево-тыквенные булки - сверху кунжут, снизу соевые хлопья.