

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

K 2-G



K 2-G is a supplement for baking to wheat-rye, wheat bread and semi-pastry bread. It is particularly convenient in a bakery, where is wide stock of production in small batch. **K 2-G** stabilizes the dough and accelerates its growing process. It increases the tolerance of the dough for every technical and manufacturing parameters, it ensures the maximum growth of portions of the dough, it increases its water absorption. Ready bread, to which this substance was added, characterises of high volume, correct porous crumb, well baked and coloured crust and extended freshness.

During dosage of loose components of bread use **K 2-G** in quantity of **0,3-0,5%** in relation to used quantity of flour.



K 2-G ist ein Backmittel für Weizen- Roggen und Weizengebäck sowie für Backwaren. Das Mittel ist in Bäckereien, in denen großer Sortiment in kleinen Partien im Angebot steht, besonders bequem. **K 2-G** stabilisiert den Teig und beschleunigt seine Gare. Steigert die Teigtoleranz gegen allen Technischen- und Produktionsparameter, sichert maximales Wachstum der Teiglinge und verbessert Wasseraufnahme des Teiges. Das Finalprodukt bei Anwendung von diesem Mittel zeichnet sich durch optimales Volumen, richtig poröse Krume sowie gut formierte und gefärbte Kruste und verlängerte Haltbarkeit aus.

Der aus der Mischung erhaltene Teig ist leicht bei Verarbeitung, bleibt während Garzeit stabil und eignet sich sowohl für Handwerker, als auch für Fertigungsstrassen.

Während Dosierung der pulverigen Gebäckzutaten **K 2-G** in **0,3 bis 0,5%** in Verhältnis zu gebrauchter Mehlmenge anwenden



K 2-G является добавкой для выпечки хлебобулочных пшенично-ржаных изделий, пшеничных и полукондитерских изделий. Это особенно удобно в пекарнях, которые производят широкий ассортимент небольшими партиями. **K 2-G** стабилизирует тесто и ускоряет процесс созревания. Увеличение толерантности теста для всех технических параметров производства, обеспечивает максимальный рост теста, увеличивает его способность удерживания воды. Изделия с добавлением этой добавки характеризуются увеличенным объемом, правильной пористостью мякиша, хорошо сформированной и окрашенной корочкой, а также продленной свежестью.

Время дозировки сыпучих ингредиентов выпечки, использовать **K 2-G** в количестве **0.3-0.5%** в отношении к используемому весу муки.

Basic recipe for brioche, buttery buns, etc. / Rezeptvorschlag für Hefestücke, Hefezöpfe usw. / Примерный рецепт для булочек, халы и т.д.

Wheat flour type 500 / Weizenmehl Typ 500 / Пшеничная мука тип 500	10,00 kg
Salt / Salz / Соль	0,20 kg
Yeast / Hefe / Дрожжи	1,10 kg
Sugar / Zucker / Сахар	1,60 kg
Liquid Eggs / Flüssige Eiermasse / Жидкая яичная масса	3,00 l
Vanillin sugar / Vanillin Zucker / Ванильный сахар	0,30 kg
Margarine / Margarine / Маргарин	1,00 kg
Water / Wasser / Вода	~ 3,00 l
K 2-G	0,05 kg

Distributor / Vertreiber / Дистрибьютор



www.kwalita.pl



K 2-G

Method of preparation / Zubereitung / Способ приготовления



Combine all components 6-12 min. (depend on kind of spiral mixer) to good texture of dough. Dough temperature is 26-28 °C, resting time 15-20 minutes, perforate the dough and left for 5 minutes for rest. Divide the dough for portions of mass depending on kind of stock of baking products, fermentation in portions for about 10 minutes. Divide every portion into 30 pcs, round or slightly roll. From this kind of dough can be formed sweet breads buns with feeling, brioche, buttery rolls, some part can be sprinkled of crumbled. Last fermentation is 40-50 minutes. Baking at temperature 210 - 220 °C for approx. 20 minutes with slightly steaming up or without.



Alle Zutaten etwa 6-12 Minuten kneten (Abhängig von dem Typ der Mischmaschine) bis der Teig gut geknetet ist.
Teigtemperatur: ca. 26-28°C.

Ruhezeit: 15-20 Minuten (nach dem Ende der Vorfermentation den Teig schlagen und 5 Minuten ruhen lassen).

Ten Teig in Stücke je nach dem Sortimentart teilen.

Teiglinge etwa 10 Minuten gären lassen.

Jedes Teigling in 30 Stück teilen, runden, oder leicht ausrollen. Aus diesem Teig lassen sich Hefezöpfe, gefüllte Hefestücke, oder Butterhörnchen formen. Ein Teil kann mit Streusel bestreut werden.

Endgare: 40-50 Minuten

Backen: in 210-220°C etwa 20 Minuten mit leichtem Schwaden, oder ohne Schwaden anbacken.



Мешать все ингредиенты 6-12 минут (в зависимости от типа миксера) до получения хорошего теста.

Температура теста 26-28 °C.

Время отдыха теста 15-20 минут.

Пробить тесто и оставить на 5 минут отдыха.

Разделить тесто на куски с массой, соответствующей виду ассортимента, ферментация в кусках около 10 минут.

Разделить каждую часть на 30 частей, округлить или слегка раскатать.

Из этого теста можно сформировать халы, булочки с начинкой, рогалики, часть можно посыпать декоративными крошками.

Конечная ферментация 40-50 минут.

Выпекать при температуре 210 - 220 °C в течение приблизительно 20 минут небольшим паром либо без него.