

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

Lothse-R



Lothse-R is a supplement for basic wheat bread, premium and semi-pastry bread with at least 1% content of fat. It considerably increases the taste values. This product makes hand and machine treatment of dough more efficient, increases the tolerance of the dough for mixing temperature, accelerates fermentation of dough and ensures the maximum growth portions of dough. Thanks to **Lothse-R** we have maximum repetition of ready products, irrespective of changeable ingredients' quality. Completed product, to which this supplement was added, characterises with optimum volume, regular porously crumb, increased taste values and extended shelf life for consumption. During dosage of loose components of bread use **Lothse-R** in quantity of **0,3-0,5%** in relation to used quantity of flour.



Lothse-R ist ein Backmittel, das für übliches und hochwertiges Gebäck sowie für Weizenbackwaren mit mindestens 1% Fettgehalt empfohlen wird. Das Mittel erhöht organoleptische Eigenschaften. Das Produkt optimiert Hand- und Maschinenverarbeitung des Teiges, steigert Teigtoleranz für Knettemperatur, beschleunigt Teigfermentation und sichert maximales Wachstum der Teiglinge. Dank **Lothse-R** kann von der wechselnden Qualität der Zutaten unabhängig maximale Wiederholbarkeit der fertigen Produkte erreicht werden. Das Finalprodukt bei Anwendung von diesem Mittel zeichnet sich durch optimales Volumen, gleichmäßig poröse Krume, erhöhte organoleptische Eigenschaften sowie verlängerte Haltbarkeit aus.

Während Dosierung der pulverigen Gebäckzutaten **Lothse-R** in der Menge von **0,3 % bis 0,5%** in Verhältnis zu gebrauchter Mehlmenge anwenden.



Lothse-R является добавкой рекомендуемой для выпечки хлебулочных пшеничных и полукондитреских изделий, по крайней мере с содержанием жира не менее 1%. Значительно улучшает organoleptические свойства продукта. Этот продукт улучшает ручную и машинную обработку теста, повышает толерантность замешивания теста к температуре, ускоряет ферментацию теста и обеспечивает максимальный рост кусков теста. Благодаря **Lothse-R** мы получаем максимальное повторение готовой продукции, независимо от изменяющегося качества сырья. Окончательный продукт, с использованием этого дополнения характеризуется оптимальным объемом, равномерно пористым мякишем, повышенными organoleptическими качествами и увеличенным периодом потребительской пригодности.

Во время дозировки ингредиентов выпечки использовать **Lothse-R** в количестве **0.3-0.5%** по отношении к употребленной массе муки.

Basic recipe for buttery buns / Rezeptvorschlag für Butterbrötchen / Примерный рецепт для булки

Wheat flour type 500 / Weizenmehl Typ 500 / Пшеничная мука тип 500	10,00 kg
Salt / Salz / Соль	0,15 kg
Yeast / Hefe / Дрожжи	0,45 kg
Sugar / Zucker / Сахар	0,80 kg
Skimmed milk in powder / Fettarme Pulvermilch / Обезжиренное молоко в порошке	0,20 kg
Margarine / Margarine / Маргарин	0,60 kg
Water / Wasser / Вода	~ 5,00 l
LOTHSE-R	0,05 kg

Distributor / Vertreiber / Дистрибьютор



www.kwalita.pl

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH



Lothse-R

Method of preparation / Zubereitung / Способ приготовления



Combine all components 6-12 min. (depending 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 leave for 5 minutes for rest. Divide the dough into portions of about 1800 g. Fermentation in portions for about 10 minutes. Divide every portion into 30 pcs and round them. Last fermentation is 40-50 minutes. Baking at temperature 210 - 220 °C for approx. 16 minutes with/ without slightly steaming up.



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).
Teig in Stücke je 1800g teilen.
Teiglinge etwa 10 Minuten gären lassen.
Jedes Teigling in 30 Stück teilen, Brötchen abrunden.
Endgare: 40-50 Minuten
Backen: in 210-220°C. über etwa 16 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 1800 г.
Ферментация в кусках около 10 минут.
Разделить каждый кусок на 30 частей, округлить булки.
Конечная ферментация 40-50 минут.
Выпекать при температуре 210 - 220 °C в течение приблизительно 16 минут с использованием небольшого пара либо без него.