

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



Kwali garni



Kwali garni



Квали гарни

Kwali garni



Kwali garni are multigrain mixes to decoration of different kinds of bread and to production of multigrain bread and small rustic baking products. **Kwali garni** mixes are alternative for getting new, wide stock on bakery. Proposed amount to dough is **10%-25%** in relation to used quantity of flour. The following kinds of mixes are offered:

The following kinds of mixes are offered:

- **Kwali garni-słoneczny** is universal mix of cereal flakes, linseeds, sesame seeds and sunflower seeds. Linseeds, sunflower seeds and sesame seeds are natural sources of vitamins and minerals and they have positive influence on texture of bread and its taste values.
- **Kwali garni-amaranti** is multigrain mix which consists of e.g. amaranth and soya, which have particularly nutritional and health values esteemed in prevention of sclerosis diseases.
- **Kwali garni-natura** is mix of cereal flakes and whole sunflower seeds, gold linseeds and soya with all-round using and like interesting decorative element.
- **Kwali garni-złocisty** is mix of wholegrain: linseeds gold and brown, sunflower seeds, black cumin and coarse salt to decoration of every kind of bread and small wheat breads (like baguette, spice rolls) or grilled snacks.

KWALI GARNI shall be soaked in hot water in relation of 1:3 and with time of soaking of approx. 30 minutes, next shall be put into the dough. The rest stages of production according to your trade. Decoration at your sole discretion. The dough should be decorated before baking.



Kwali garni sind Mehrkornmischungen zum Dekorieren verschiedener Backwaren und zur Herstellung von Vollkornbrotten und kleinen rustikalen Backwaren. **Kwali garni** ist eine Alternative, um neuen, breiteren Sortiment in Bäckerei zu sichern. Vorgeschlagener Teigzusatz beträgt **10%-25%** im Verhältnis zu der Mehlmenge.

Folgende Mischungssorten sind vorhanden:

- **Kwali garni sonnig** ist eine universale Mischung aus Getreideflocken, Leinsamen, Sesam- und Sonnenblumensamen. Leinsamen, Sesam und Sonnenblume sind eine natürliche Vitamin- und Mineralstoffquelle und weisen positiven Einfluss auf Brotstruktur und Geschmack des Brotes auf.
- **Kwali garni- amaranti** ist eine Mehrkornmischung mit unter anderem Amaranth und Soja, die besonders hohe Nahrungs- und Gesundheitssvorteile haben und in Vorbeugung der Sklerose geschätzt sind.
- **Kwali garni Natur** ist eine Mischung aus Getreideflocken, vollen Sonnenblumensamen, goldenem Leinsamen und Sojabohnen. Die Mischung eignet sich für universale Anwendung, oder als interessantes Dekorationselement.
- **Kwali garni Gold** ist eine Vollkornmischung aus goldenem und braunem Leinsamen, Sonnenblumensamen, Schwarzkümmel und grobem Steinsalz zur Dekoration beliebiger Gebäckart wie Brot, kleine Weizenbroterzeugnisse (Baguetten, scharfe Hörnchen), oder Grillimbisse.

Basic recipe for rolls with any mix of Kwali garni / Rezeptvorschlag für Butterbrötchen / Примерный рецепт для булок

Wheat flour type 550 / Weizenmehl Typ 500 / Пшеничная мука тип 500	10,0 kg
Salt / Salz / Соль	0,18 kg
Yeast / Hefe / Дрожжи	0,40 kg
Sugar / Zucker / Сахар	0,20 kg
K 2-G	0,05 kg
Kwali garni / Kwali garni / Квали гарни	2,0 kg
Water / Wasser / Вода	~ 5,0 l
Kwali garni like coat / Kwali garni als Streusel / Квали гарни в виде присыпки	0,50 kg

Distributor / Vertreiber / Дистрибьютор



www.kwalita.pl

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

Kwali garni
Kwali garni
Kwali garni
Kwali garni



Квали гарни это многозернистые смеси для украшения различных видов хлебобулочных изделий, а также для производства зернистого хлеба и сельской выпечки. **Квали гарни** это альтернатива получения нового более широкого ассортимента пекарни. Предлагаемая добавка для теста это пропорция **10% -25%** по отношению к массе муки. Доступны следующие виды смесей:

- **Квали гарни-солнечный** это универсальная смесь зерновых хлопьев, льняного семени, кунжута и семян подсолнечника. Семена льна, подсолнечника и кунжута являются естественным источником витаминов и минералов и положительно влияние на структуру хлеба и его вкус.
- **Квали гарни-амаранто** многозерновая смесь, содержащая между прочими: амарант и сою, которые обладают особенно высокими питательными качествами и полезны для здоровья, ценятся в профилактике атеросклеротических болезней.
- **Квали гарни-натура** это смесь зерновых хлопьев, а также цельных зерен подсолнуха, семян льна желтого и сои для универсального применения, а также как интересный элемент украшения.
- **Квали гарни-золотистый** это смесь цельных семян: семена желтого и коричневого льна, семена подсолнечника, черный тмин и крупная соль, для украшения любого вида изделий, таких как хлеб или мелкой продукции из пшеничной муки (багеты, рогалики) или закуски для гриля.

КВАЛИ ГАРНИ следует залить теплой водой в соотношении 1:3 и выдержать около 30 минут, затем добавить в тесто. Остальные этапы изготовления в соответствии с технологией принятой в пекарни. Украсить по усмотрению. Использовать для украшения кусков теста перед выпечкой.

Preparation / Zubereitung / Приготовление:



Combine all components and mix. Into the dough should be added the soaked mix of grains!

- mixing time: 5 min. at low speed and 5 min. at high speed
- dough temp. 26-28°C
- the dough should be divided into parts (mass of 2400g) and rounded
- first growth: 10-15 minutes
- every part should be divided by dough divider into 30 pcs, not rounded, coated with any Kwali garni and put on the baking sheets
- last fermentation approx. 40-50 min.
- Baking temperature 240-230°C with steaming up, for about 15 minutes

ADVICE:

In case of using it to bake Kwali garni-złocisty you should take into consideration that it contains 8% of salt in its composition, due to this fact the amount of salt added into the dough shall be reduced. For above recipe should be only 0,02-0,04 kg.



Aus sämtlichen Rezeptzutaten einen Teig kneten. Es soll in Ansicht genommen werden, dass die Mischung gequollen werden muss. Knetzeit: 5 Minuten langsame und 5 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, abrunden, mit beliebiger Kwali garni Mischung panieren und auf die Backbleche geben.

Endgare beträgt etwa 40-50 Minuten.

Backzeit: ca. 18-20 Minuten bei 240-230°C mit Schwaden etwa 15 Minuten backen.

TIPP:

Bei Anwendung zum Backen Kwali garni Gold soll berücksichtigt werden, dass die Mischung 8% Salz enthält. Die zu dem Teig gegebene Salzmenge soll verringert werden. Im obigen Rezept soll nur 0,02-0,04kg von Salz benutzt werden.

KWALI GARNI soll mit warmem Wasser in Verhältnis 1:3 überschüttet und etwa 30 Minuten gewässert werden. Die restlichen Herstellungsetappen sollen nach der in Bäckerei angewandter Technologie erfolgen. Dekorieren beliebig. Für Dekoration sollen die Teiglinge vor dem Backen gebraucht werden.



Все ингредиенты соединить и месить тесто. Следует помнить о том, чтобы к тесту использовать смоченную смесь.

Время замеса: 5мин. медленная скорость и 5мин. 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 любой присыпкой Kwali гарни и разместить на противнях

Конечная ферментация около 40-50 минут. Впекать в температуре 240-230 °C с использованием пара, в течение примерно 15 минут.

SOBET:

Если вы используете для выпечки Kwali гарни-золотистый следует принимать во внимание, что она содержит 8% соли в своем

составе, следовательно, следует уменьшить количество соли добавляемой в тесто. Для выше приведенного рецепта нужно только 0.02-0.04 кг.