

# Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW  
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

Kwalita Sp. z o.o.  
44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13

Zakład Produkcyjny:  
42-674 Zbrostawice  
ul. Wiejska 11, Jaśkowice

tel. 32 750 43 58

kwalita@kwalita.pl



PRODUKT  
POLSKI

## „Wielziar” Chleb 8 ziaren

„Wielziar” Chleb 8 ziaren to 50 % mieszanka, wyjątkowo bogata o niezwykłych walorach smakowych i zdrowotnych do produkcji chleba wieloziarnistego i innych wyrobów piekarniczych. Mieszanka jest niezwykle łatwa w użyciu, należy ją wymieszać w proporcji 1:1 z mąką, dodać drożdże i wodę. Dzięki odpowiednio dobranym składnikom gotowe pieczywo jest ładnie wyrośnięte, aromatyczne i długo zachowuje walory smakowe. W swoim składzie zawiera płatki zbóż chlebowych, soję, słonecznik i sezam, które są naturalnym źródłem witamin i minerałów.

### Chleb mieszany formowy - wykonanie:

10 kg „Wielziar” namoczyć w 10l wody na 1 godzinę przed zrobieniem ciasta (temp. namoczonego mixu ok. 30°C)

następnie dodać pozostałe składniki i zamieszać

**Czas miesienia:** 5 min. obroty wolne i 5 min. obroty szybkie

**Temp. ciasta** 26-28°C

**Wstępny rozrost:** 10-15 min.

Podzielić ciasto na kęsy o masie 520g, zaokrąglić, lekko wydłużyć, obtoczyć w posypce Kwali garni-amaranti i ułożyć w wysmarowanych tłuszczem foremkach.

**Fermentacja końcowa** około 40-50 min.

**Temp. pieca:** 240-230°C

**Czas wypieku:** 35-40 min.

### Bułki wieloziarniste - wykonanie:

10 kg „Wielziar” namoczyć w 10l wody na 1 godzinę przed zrobieniem ciasta (temp. namoczonego mixu ok. 30°C)

Następnie dodać pozostałe składniki i zamieszać

**Czas miesienia:** 5 min. obroty wolne i 5 min. obroty szybkie

**Temp. ciasta** 26-28°C

Podzielić ciasto na kęsy o masie 2100g i zaokrąglić

**Wstępny rozrost:** 10-15 min.

Podzielić presy dzielarką na 30 szt, nie zaokrąglić, obtoczyć w posypce Kwali garni-amaranti i ułożyć na blachach

**Fermentacja końcowa** około 40-50 min.

**Wypiek w temp.:** 240-230°C z zaparowaniem pieca, przez około 15 min.

### Receptura na chleb mieszany formowy:

„Wielziar”	10,0 kg
Woda do namoczenia „Wielziar”	10,0 kg
Mąka pszenna typ 850	10,0 kg
Drożdże prasowane	0,8 kg
Woda	2,0 kg

### Receptura na bułki wieloziarniste:

„Wielziar”	10,0 kg
Woda do namoczenia „Wielziar”	10,0 kg
Mąka pszenna typ 550	10,0 kg
Drożdże prasowane	0,8 kg
Woda	1,6 kg

Dystrybutor:



[www.kwalita.pl](http://www.kwalita.pl)