

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



„Lennik” Chleb z siemieniem lnianym

„Lennik” Chleb z siemieniem lnianym to 50% mieszanka do wyrobu chleba i bułeczek z dużą zawartością nasion siemienia lnu, który posiada nieocenione wartości. Gotowe wyroby odznaczają się wilgotnym mięszkiem, ładną strukturą i długo zachowują świeżość. Nasiona lnu dzięki cennym właściwościom, wyjątkowemu składowi pozytywnie wpływają na zdrowie i wykorzystywane są w profilaktyce wielu chorób. Te działanie siemienia lnianego zawdzięcza wysokiej zawartości kwasów tłuszczowych omega-3 i fitoestrogenów. Nasiona lnu i zawarte w nich substancje wspomagają też układ pokarmowy, układ nerwowy, układ sercowo-naczyniowy oraz pomagają w zaburzeniach odżywiania. Są także pomocne w utrzymaniu dobrej kondycji skóry, włosów i paznokci. Bądźmy jak Gandhi, który powiedział: „Gdziekolwiek siemienie lniane jest spożywane dość regularnie, tam ludzie cieszą się lepszym zdrowiem”.

Sposób wykonania:

Zagniatanie:

Miesiarka spiralna – obroty wolne 3min. / szybkie 7 min.

Miesiarka zwykła – obroty wolne 3 min. / szybkie ok. 12 min.

Temp. ciasta: ok. 25°C

Wstępny rozrost: ok. 15 min.

Odważyć i uformować kęsy.

Fermentacja w kęsach: ok. 10 min.

Uformowane kęsy dekorować według uznania (otręby pszenne, mieszanka Kwali garni – dowolna lub sezam).

Fermentacja końcowa: ok. 40 min.

Wypiek:

Chleb – 30 – 40 min. w temp. 240°C

Bułki – 15 – 20 min. w temp. 220°C

Receptura na Bułeczki „Lennik”

„Lennik”	5,00 kg
Mąka pszenna typ 550	7,00 kg
Drożdże prasowane	0,60 kg
Sól	0,03 kg
Woda	ok. 6,2 l

Receptura na chleb „Lennik”

„Lennik”	5,00 kg
Mąka pszenna typ 750	6,00 kg
Mąka żytnia typ 720	1,00 kg
Drożdże	0,50 kg
Woda	ok. 6,4 l

1 kg mąki żytniej typ 720 można w całości zastąpić 1,5 kg kwasu naturalnego, przy równoczesnym zmniejszeniu ilości wody o ok. 0,4 l

Dystrybutor:



www.kwalita.pl