

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

„Pradziad” chleb orkiszowy

„Pradziad” chleb orkiszowy to 100% mieszanka do produkcji prawdziwego pieczywa orkiszowego. Niewątpliwą zaletą jest to, iż 70% składu mieszanki to orkisz w postaci mąki pełnoziarnistej i jasnej oraz pełnego ziarna orkiszu. Ziarna słonecznika, płatki zbóż, specjalne włókna jabłkowe i naturalne słoły tworzą pełnoziarnisty wyrób o niepowtarzalnych walorach smakowych i długim okresie świeżości. Chleb orkiszowy jest bogaty w związki mineralne jak potas, wapń, fosfor, żelazo czy magnez a duża zawartość błonnika i innych substancji balastowych zapobiega lub hamuje rozwój wielu chorób cywilizacyjnych jak miażdżyca, cukrzyca, nadciśnienie i inne. Mąka orkiszowa zaś wzmacnia ogólną odporność organizmu, zapobiega stanom zapalnym oraz polepsza aktywność umysłową i zdolność koncentracji. Jest to propozycja dla świadomego konsumenta, który odżywia się w sposób zbilansowany.

Sposób wykonania:

Ze wszystkich składników przewidzianych w danej recepturze wyrobić ciasto.

Czas miesienia: 6-12 minut w zależności od rodzaju miasiarki.

Temp. ciasta: 26-28°C

Wstępny rozrost: 10 -15 minut.

Następnie podzielić ciasto na kęsy, zaokrąglić, lekko wydłużyć, obtoczyć w mieszance Kwali garni i ułożyć w wysmarowanych tłuszczem foremkach.

Fermentacja końcowa: około 40 minut.

Temp. pieca: 240-230°C

Czas wypieku: około 40-50 minut. Piec z małym zaparowaniem. Parametry pieczenia dostosować do technologii przyjętej na piekarni i własnego pieca.

Receptura na „Pradziad” 100%

„Pradziad”	10,00 kg
Drożdże prasowane	0,20 kg
Woda	ok. 5,5 - 6 l

Receptura na „Pradziad” 50%

„Pradziad”	10,00 kg
Mąka pszenna typ 750	5,00 kg
Mąka żytnia typ 720	5,00 kg
Sól	0,15 – 0,20 kg
Drożdże	1,00 kg
Woda	ok. 10 - 11 l

5 kg mąki żytniej typ 720 można w całości zastąpić 7,5 kg kwasu naturalnego, przy równoczesnym zmniejszeniu ilości wody o ok. 2 l

Dystrybutor:



www.kwalita.pl