

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

„Żytomir” Chleb żytni

„Żytomir” Chleb żytni to 33% mieszanka, z której można w prosty sposób przygotować wysokiej jakości tradycyjny, polski chleb żytni o wyśmienitym aromacie, smaku i znakomitych walorach zdrowotnych. Gotowy wyrób zawiera w 90% mąkę żytnią - wypieczony chleb jest naprawdę żytni. Zachowuje długo świeżość, a mięksisz chleba jest puszysty i wilgotny. Jakość pieczywa jest doskonała - stała kwasowość, zawsze taki sam smak, nie ma problemów z kruszeniem i zapewnia długotrwałe uczucie sytości. Dodatkową zaletą jest dobroczynny wpływ na zdrowie, szczególnie układu pokarmowego, dzięki wysokiej zawartości naturalnego błonnika, który wspomaga perystaltykę jelit.

Sposób wykonania:

Mieszankę należy zamoczyć w całej ilości wody o temp. 45 - 50°C!!! na 30 min.

Zamoczoną mieszankę odstawić do ciepłego miejsca lub garowni!!!

Następnie dodać pozostałe składniki i miesić.

Czas miesienia: 8 min. obroty wolne.

Nie zaleca się zwiększania ilości drożdży przewidzianych w recepturze, gdyż może to powodować dziury w miększisku chleba.

Temperatura ciasta 30°C.

Po sporządzeniu, ciasto dzielić na kęsy przy pomocy wody (nie mąki).

UWAGA: ciasto jest bardzo wolne.

Naważkę kęsów dostosować do form używanych w zakładzie. Proponowana naważka na małą foremkę to 800g.

Kęsy ciasta włożyć do foremki, wierzch wygładzić mokrą ręką i obficie posypać mąką żytnią.

Pełny rozrost końcowy ok. 30 - 40 min.

Wypiek: 60 minut w temperaturze początkowej 240°C spadająca do 180 °C.

Po zasadzeniu lekko zaparować komorę wypiekową. Po około 7-10 min. odprowadzić parę z komory wypiekowej.

Pieczywo można kroić po jego całkowitym wystudzeniu po ok. 4 - 5 godzinach

na niesmarowanych krajalnicach (w przypadku innych chlebów żytnich czas ten wynosi ok. 12 godz.)

Chleb ten jest chlebem foremkowym.

Propozycja receptury:

ŻYTOMIR	5,0 kg
Mąka żytnia typ 720	10,0 kg
Kwas naturalny sztywny	2,0 kg
Drożdże prasowane	0,4 kg
Woda	12,0 kg

Dystrybutor:



www.kwalita.pl