

# 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

## „Guarani Vital” Chleb z guaraną

„Guarani Vital” Chleb z guaraną to 33% mieszanka do wypieku energetycznego chleba żytniego z guaraną, jogurtem, amarantusem, dużą ilością słodku, żyta łamanego i słonecznika. Produkt ten jest oparty na naturalnych i zdrowych składnikach, skomponowanych tak, aby wpływać korzystnie na organizm. Guarana dodaje energii i witalności. Ponadto wykazuje szerokie spektrum dobroczynnego działania na organizm, m. in. zwiększa wytrzymałość, uodparnia na stres fizyczny i psychiczny. Poprzez stymulowanie pracy mózgu, poprawia koncentrację. Jest pomocna przy bólach głowy, zwłaszcza migrenach. Niektórzy twierdzą, że posiada również właściwości afrodyzjaka. Ilość guarany w chlebie z mieszanki „Guarani Vital” odpowiada dużej filiżance kawy. Amarantus określany jest „Zbożem XXI wieku”, jako źródło skwalenu – cennego składnika stosowanego w profilaktyce chorób serca. Wzbogacenie mieszanki jogurtem poprawia strukturę miększu i przedłuża świeżość pieczywa. Prawdziwy żytni, ciemny chleb o głębokim smaku i aromacie dla konsumentów smakoszy, jak i zwracających uwagę na racjonalną i zdrową dietę.

### Wykonanie:

Mieszankę należy zamoczyć w całej ilości wody o temp. 40°C!!! na 30 min. Zamoczoną mieszankę odstawić do ciepłego miejsca lub garowni!!! Następnie dodać pozostałe składniki i miesić.

Czas miesienia: 8 min. obroty wolne.

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.

Kęsy poddać pełnemu rozrostowi końcowemu na 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 kralajnicach).

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

Chleb ten jest chlebem foremkowym.

### Propozycja receptury „Guarani Vital” podstawowy:

„Guarani Vital”	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

### Propozycja receptury „Guarani Vital” z dużą ilością słonecznika:

„Guarani Vital”	5,00 kg
Mąka żytnia typ 720	10,00 kg
Sól	0,15 kg
Kwas naturalny sztywny	2,75 kg
Drożdże	0,30 kg
Woda	ok. 12 kg
Słonecznik namoczony odcieknięty	9,50 kg

Dystrybutor:



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