

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

K 2-G

K 2-G to dodatek wypiekowy przeznaczony do pieczywa pszenno-żytniego, pszennego i półcukierniczego. Jest szczególnie wygodny w piekarniach, w których produkowany jest szeroki asortyment w niedużych partiach. K 2-G stabilizuje ciasto i przyspiesza proces jego dojrzewania. Zwiększenie tolerancję ciasta na wszystkie parametry techniczno-produkcyjne, zapewnia maksymalny rozrost kęsów ciasta, zwiększa jego wodochłonność. Pieczywo z dodatkiem tego środka charakteryzuje się zwiększoną objętością, prawidłową porowatością miększu, dobrze ukształtowaną i zabarwioną skórką oraz przedłużoną świeżością.

W czasie dozowania sypkich składników pieczywa zastosować K 2-G w ilości 0,3-0,5% w stosunku do użytej masy mąki.

Przykładowa receptura na drożdżówki, chałki, etc.:

Mąka pszenna typ 500	10,00 kg
Sól	0,20 kg
Drożdże	1,10 kg
Cukier	1,60 kg
Płynna masa jajowa	3,0 l
Cukier wanilinowy	0,30 kg
Margaryna	1,00 kg
Woda	ok. 3,0 l
K 2-G	0,05 kg

Sposób wykonania:

Mieszać wszystkie składniki 6-12 min. (w zależności od rodzaju miesiarki) do dobrego wyrobienia ciasta.

Temperatura ciasta 26-28°C.

Czas spoczynku ciasta 15-20 minut.

Przebić ciasto i pozostawić na 5 minut spoczynku.

Podzielić ciasto na kęsy o masie odpowiedniej do rodzaju asortymentu, fermentacja w kęsach około 10 minut.

Podzielić każdy kęs na 30 sztuk, zaokrąglić lub lekko rozwałkować. Z tego ciasta można uformować chałki, drożdżówki z nadzieniem, rogaliki maślane, część można posypać kruszonką.

Fermentacja końcowa 40-50 minut.

Wypiekać w temperaturze 210 - 220°C

przez około 20 minut z niewielkim zaparowaniem pieca lub bez zaparowania.

Dystrybutor:



www.kwalita.pl