

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

Lothse-R

Lothse-R to dodatek wypiekowy polecany do pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego i półcukierniczego z conajmniej 1% zawartością tłuszczu. Znacznie podnosi jego walory organoleptyczne. Produkt ten usprawnia ręczną i maszynową obróbkę ciasta, zwiększa tolerancję ciasta na temperaturę miesienia, przyspiesza fermentację ciasta i zapewnia maksymalny rozrost kęsów. Dzięki Lothse-R uzyskujemy maksymalną powtarzalność wyrobów gotowych, niezależnie od zmiennej jakości surowców. Produkt końcowy z zastosowaniem tego dodatku odznacza się optymalną objętością, równomiernie porowatym mięszkiem, zwiększonymi walorami organoleptycznymi i przedłużonym okresem przydatności konsumpcyjnej.

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

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 1800g.

Fermentacja w kęsach około 10 minut.

Podzielić każdy kęs na 30 sztuk, zaokrąglić bułki.

Fermentacja końcowa 40-50 minut.

Wypiekać w temperaturze 210 - 220°C przez około 16 minut z niewielkim zaparowaniem pieca lub bez zaparowania.

Przykładowa receptura na bułki maślane:

Mąka pszenna typ 500	10,00 kg
Sól	0,15 kg
Drożdże	0,45 kg
Cukier	0,80 kg
Mleko w proszku odtłuszczone	0,20 kg
Margaryna	0,60 kg
Woda	ok. 3,0 l
LOTHSE-R	0,05 kg

Dystrybutor:



www.kwalita.pl