

# 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

## Butki korzenne

Butki korzenne to 35-50% mieszanka do produkcji aromatycznych, słodowych, z dużą ilością ziaren bułeczek, bagietek i nie tylko. Można zastosować różnorodne receptury. Mieszanka jest wyjątkowo bogata w ziarna takie jak: słonecznik, siemię lnu, ziarno sojowe i sezam oraz specjalne przyprawy, które nadają gotowym wyrobom pikantno – korzenny smak i atrakcyjny wygląd.

| Receptura podstawowa na bułki wieloziarniste: | I       | II      |
|---|---------|---------|
| Bułka korzenna                                | 2,50 kg | 3,00 kg |
| Mąka pszenna typ 550                          | 3,50 kg | 3,00 kg |
| Drożdże                                       | 0,25 kg | 0,24 kg |
| Woda  | 3,30 kg | 3,30 kg |

### Sposób wykonania:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do spoczynku.

**Czas miesienia:** 6 minut wolno i 6 minut szybkie obroty.

**Czas spoczynku:** 15 minut.

**Temperatura ciasta:** 26°C.

Po upływie czasu spoczynku ciasto rozwałczyć na presy i odstawić do odprężenia na 10 min. Następnie odciąć bułki na dzielarce, zwilżyć wodą, obtoczyć w posypce dekoracyjnej, ułożyć na blachach i odstawić do garowania.

Proponowana naważka bułek ziarnistych to 2300 g / 30 szt.

Można kęsom ciasta nadać owalny kształt i udekorować albo uformować na kształt palucha i wtedy posypać je grubą solą i kminkiem lub posypką Kwali garni złocisty.

**Czas gary w komorze fermentacyjnej:** 35-45 min. Wkładać do pieca po osiągnięciu pełnej gary.

**Czas wypieku bułek** to 18-25 min. w temp. 230°C spadająca do 210°C – początkowo w atmosferze pary technologicznej.

Po około 7 min. należy otworzyć cugi.

Dystrybutor:



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