

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: dyniowa, sojowa, sojowo-dyniowa

Bułka dyniowa to mieszanka do sporządzania apetycznych bułeczek i innych drobnych wypieków z dużą zawartością pestek dyni.

Bułka sojowa to mieszanka odpowiednio dobranych składników, m.in. płatków sojowych do wypieku smacznych i aromatycznych bułeczek.

Bułka sojowo-dyniowa to kompozycja mieszanki, która zawiera nasiona soi oraz pestki dyni, tworząc wyrób gotowy o wyśmienitym smaku oraz chrupiącej skórce i aromatycznym miększu.

Mieszanki te ułatwiają pracę piekarza i skracają cykl produkcyjny pieczywa poprzez wyeliminowanie pracochłonnego naważania składników, zapewniając jednorodny wyrób za każdym razem. Są doskonałym uzupełnieniem asortymentu pieczywa w każdej piekarni, szczególnie małej, nieprzystosowanej do produkcji różnego rodzaju chlebów smakowych. Pestki dyni i nasiona soi wzbogacają pieczywo w niezbędne składniki odżywcze, które często są deficytowe w naszej codziennej diecie. Oprócz wymienionych korzyści dla zdrowia – bułeczki charakteryzują się apetycznym wyglądem i ciekawym smakiem. Są one polecane wszystkim tym, którzy chcą się odżywiać racjonalnie.

Sposób wykonania:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do spoczynku.

Czas miesienia: 6 minut wolno i 6 minut szybkie obroty (w zależności od rodzaju miesiarki). Podzielić ciasto na kęsy o masie 2,40 kg i zaokrąglić.

Wstępny rozrost: 15 minut.

Temperatura ciasta: 26-28°C.

Następnie podzielić presy dzielarką na 30 szt, nie zaokrąglać, zwilżyć wodą, obtoczyć ziarnami, ułożyć na blachach i odstawić do garowania. Można kęsom ciasta nadać owalny kształt i udekorować albo uformować na kształt palucha i wtedy posypać je ziarnami.

Fermentacja końcowa: 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.

Propozycja dekoracji kęsów ciasta przed garowaniem:

Bułki sojowe – od góry płatki owsiane, od dołu płatki sojowe

Bułki dyniowe – od góry Kwali garni słoneczny, od dołu pestki dyni

Bułki sojowo-dyniowe – od góry sezam, od dołu płatki sojowe.

Receptura podstawowa na bułki:

Bułka dyniowa / sojowa / sojowo-dyniowa	2,5 kg
Mąka pszenna typ 550	10,0 kg
Drożdże	0,5 kg
Woda	6,8 kg

Dystrybutor:



www.kwalita.pl