

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

„Gryczan” mix gryczany 50%

40-50% baza do produkcji różnych rodzajów pieczywa gryczanego, zarówno żytniego, pszennego oraz drobnych wypieków. Nasiona gryki zawierają wysokowartościowe białko o dobrze zbilansowanym składzie aminokwasów. Ponadto są naturalnym źródłem rutyny obniżającej ryzyko zawału, zakrzepicy, wylewu oraz poprawia stan żyłaków. Kasza gryczana jest zdrowa i sycąca. Mieszanka zawiera mąkę gryczaną oraz ziarna prażonej kaszy gryczanej, dzięki temu otrzymujemy wyrób o charakterystycznym smaku i wyrazistym zapachu prażonej gryki.

| Propozycje receptur: | Chleb mieszany - gryczany | Chleb i bułki pszenno - gryczane | Chleb żytnio-gryczany |
|-------------------------|------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| „GRYCZAN” mix gryczany | 5,00 kg | 5,00 kg | 5,00 kg |
| Woda do namoczenia mixu | 6,00 kg | 5,50 kg | 5,50 kg |
| Mąka pszenna typ 550 | 1,50 kg | 7,50 kg | 2,50 kg |
| Mąka żytnia typ 720 | 3,50 kg | - | 5,00 kg |
| Drożdże | 0,40 kg | 0,50 kg | 0,60 kg |
| Woda | 1,40 kg | 0,80 kg | 3,50 kg |

Sposób wykonania:

5kg mieszanki GRYCZAN namoczyć w podanej w przepisie ilości wody na 1 godzinę przed zrobieniem ciasta (temp. namoczonego mixu ok. 30°C).

Po upływie danego czasu dodać pozostałe składniki i zamieszać.

Czas miesienia: 5 min. obroty wolne i 3 min. obroty szybkie lub 7 min. wolno.

Temperatura ciasta: 28°C.

Po sporządzeniu ciasto na chleb dzielić na kęsy przy pomocy wody (nie mąki). Naważkę kęsów dostosować do form używanych w zakładzie. Kęsy ciasta włożyć do foremki, wierzch wygładzić mokrą ręką i posypać mąką żytnią lub mieszanką dekoracyjną.

Kęsy ciasta w foremce poddać pełnemu rozrostowi na około 30-40 min. Wypiek: 60 minut w temperaturze początkowej 240°C spadająca do 180°C. Po zasadzeniu zaparować komorę wypiekową. Po około 7-10 min. odprowadzić parę z komory wypiekowej.

W przypadku ciasta na bułki podzielić na presy o masie 2,40 kg i odstawić do odpoczynku na 15 minut. Po tym czasie podzielić bułki na dzielarce, zaokrąglić lub nie i obtoczyć w posypce dekoracyjnej. Odstawić do pełnego rozrostu na 30-40 min.

Wypiek: 18-20 min. początkowo w atmosferze pary technologicznej w temp. 230°C spadająca do 200°C.

Dystrybutor:



www.kwalita.pl