

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

„Starożytny” chleb orkiszowy mix 10%

Mieszanka „Starożytny” chleb orkiszowy jest wygodna i prosta w użyciu. Zawiera ziarno orkiszowe, które jest bogate w składniki odżywcze i spożywane w pieczywie zachowuje swe naturalne właściwości. Jest przeznaczona do wyrobu pieczywa o wilgotnym i smacznym miększu oraz wyjątkowych walorach smakowych i zdrowotnych.

Sposób wykonania:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto i odstawić do spoczynku.

Czas miesienia: 8 min. obroty wolne i 2 min. obroty szybkie.

Temperatura ciasta: 28-30°C

Wstępny rozrost: 10-15 min.

Po upływie czasu spoczynku ciasto rozwałczyć na kęsy i włożyć do foremek

Fermentacja końcowa około 40-50 min. Wkładać do pieca po osiągnięciu pełnej gary. Przed wypiekiem posypać kęsy ciasta mąką żytnią.

Wypiek w temperaturze 240°C spadająca do 220°C przez około 50 minut.

Czas wypieku: około 50 min. początkowo w atmosferze pary technologicznej.

Po około 7 min. należy otworzyć cugi.

Receptura na chleb orkiszowy:	I	II
„Starożytny” chleb orkiszowy mix 10 %	1,00 kg	1,00 kg
Mąka żytnia typ 720	8,50 kg	1,50 kg
Mąka pszenna typ 850	1,50 kg	8,50 kg
Drożdże	0,36 kg	0,36 kg
Zakwas żytni suszony	0,40 kg	0,40 kg
Sól	0,06 kg	0,06 kg
Woda	7,80 kg	7,60 kg

Dystrybutor:



www.kwalita.pl