Kwalita
PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

Kwalita Sp. z o.o.
44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13

Zakład Produkcyjny:
42-674 Zbrosławice, ul. Wiejska 11, Jaśkowice

tel. 32 750 43 58

www.kwalita.pl
kwalita@kwalita.pl

„Griko" mix gryczany 33%

„Griko" Buchweizen-Mix 33% – ein ökonomisches Mark zur Fertigung von verschiedenen Arten der Buchweizen-, Roggen und- Weizenbackwaren und kleinen Gebäcken. Das Buchweizenstaatgut enthält hoch ernährungsreiches Protein, das eine gut bilanzierte Zusammensetzung von Aminosäuren hat. Sie sind eine naturelle Quelle der Routin, die das Herzinfarkt-, Thrombose und- Gehirnblutungrisiko sekt und verbessert den Zustand von Krampfadern. Buchweizengrütze ist gesund und sättigend. Die Mischung enthält Buchweizenmehl und Körner von gebratener Buchweizengrütze. Dank dieser Zutaten bekommen wir ein Produkt mit charakteristischem Geschmack und markantem Geruch von gebratener Buchweizengrütze..

Grundrezept	
„Griko" Buchweizen-Mix	**4,00 kg**
Wasser zum Bewässern der Mischung	**5,00 kg**
Weißmehl Typ 550	**2,00 kg**
Roggenmehl Typ 720	**6,00 kg**
Hefe	**0,50 kg**
Wasser	**2,40 l**
Zusammen	**19,90 kg**

Zubereitung:

- 4 KG Mark GRIKO in der Wassermenge, die im Rezept bestimmt wurde, durch eine Stunde vor der Teigfertigung wässern (Temp. des bewässerten Marks ca. 30°C).
- Nach bestimmter Zeit andere Zutaten geben und mischen.
- Mischungszeit: 7 Min. langsam, 1 Min. schnell oder 8. Min. langsam.
- Teigtemp. 28°C – 32°C.
- Nach der Fertigung den Teig in Stückchen mit der Hilfe von Wasser (nicht Mehl) teilen.
- Das Gewicht von Stückchen an die Formen, die im Unternehmen zugänglich sind, anpassen.
- Stückchen in die Formen legen, mit der feuchten Hand glätten und reichlich mit Roggenmehl oder dekorativer Mischung überschütten.
- Die Teigstückchen sollen voll gären durch ca. 30-40 Min.
- Ausbacken: 60 Minuten in der Anfangstemperatur 240°C , die zu 200-220°C sinkt.
- Die Ausbackenkammer dampfen
- Den Dampf nach 5-7 Min. aus der Kammer entnehmen.

Distributor: