



# TRADYCYJNA ŻYTNIA

**Opakowanie:** worek 20 kg  
**Paleta:** 800 kg  
**Termin przydatności:** 12 miesięcy

Doskonały polepszacz do żytnich wypieków nisko gramaturowych (bułek, bagietek). Przedłuża świeżość i gwarantuje powtarzalność wypieków. Poprawia strukturę mięksiszu, zwiększa wilgotność i porowatość wypieków.



*Wspólnie Tworzymy Rzeczność*

**CENTRALA:**  
Pyskowice, 44-120  
ul. Wyszyńskiego 62  
T: +48 32 30 19 100  
biuro@polmarkus.com.pl

**ODDZIAŁ WROCŁAW:**  
Wrocław, 52-438  
ul. Gieldowa 24  
T: +48 71 712 23 04  
wroclaw@polmarkus.com.pl

**ODDZIAŁ KRAKÓW:**  
Skawina, 32-050  
ul. Plk. A. Hałacińskiego 2  
T: +48 12 442 00 00  
krakow@polmarkus.com.pl

**ODDZIAŁ SŁUPSK:**  
Słupsk, 76-200  
ul. Szymanowskiego 16  
T: +48 59 727 95 95  
slupsk@polmarkus.com.pl

**ODDZIAŁ ŁÓDŹ:**  
Ksawerów, 95-054  
ul. Łódzka 46  
T: +48 42 209 30 80  
lodz@polmarkus.com.pl

**ODDZIAŁ SŁOWACJA:**  
Doľný Kubín, 026 01  
ul. Radlinského 60  
T: +421 43 532 43 74  
slovensko@polmarkus.com.pl

**ODDZIAŁ CZECHY:**  
Frýdek Místek, 738 01  
ul. Sadová 618  
T: +420 55 86 40 594  
info@polmarkus.cz



[www.polmarkus.com.pl](http://www.polmarkus.com.pl)



[sklep.polmarkus.com.pl](http://sklep.polmarkus.com.pl)



[facebook.com/polmarkus](https://facebook.com/polmarkus)



[youtube.pl/Polmarkus Sp. z o.o.](https://youtube.pl/Polmarkus)



## TRADYCYJNA BUŁKA ŻYTNIA

Mąka pszenna T500	5,000 kg
Mąka żytnia T720	5,000 kg
Polepszacz Żytnia Tradycyjna	1,000 kg
Drożdże	0,200 kg
Woda	6,500 - 7,000 kg

### Wykonanie:

Czas miesienia: 6 minut na wolnych obrotach, 3 minuty na szybkich obrotach. Temp. ciasta około 28°C. Czas miesienia uzależniony jest od typu mieszanki.

### Rozrost:

Zostawić ciasto do odpoczynku na 10 minut. Następnie podzielić na presy o masie 2,4 kg. Pozostawić presy do rozrostu przez ok. 10 minut. Podzielić presy na kęsy (30 sztuk), zaokrąglić, ułożyć w pojemnikach fermentacyjnych lub bezpośrednio na blachy natłuszczone środkiem smarnym. Poddać fermentacji końcowej przez około 30-40 minut przy wilgotności 75%.

### Wypiek:

Wypiekać w temperaturze 240°C opadająca na 210°C przez 18 minut z zaparowaniem komory.

## BAGIETKA ŻYTNIA RUSTYKALNA

Mąka pszenna T500	5,600 kg
Mąka żytnia T720	2,400 kg
Polepszacz Żytnia Tradycyjna	1,000 kg
Drożdże	0,200 kg
Woda	5,500 - 6,000 kg

### Wykonanie:

Czas miesienia: 6 minut na wolnych obrotach, 3 minuty na szybkich obrotach. Temp. ciasta powinna wynosić od 24°C do 26 °C. Czas miesienia uzależniony jest od typu mieszanki.

### Rozrost:

Zostawić ciasto do odpoczynku na 10 minut. Podzielić na kęsy i pozostawić do rozrostu przez następne 10 minut. Podzielone kęsy zaokrąglić i wydłużyć, uzyskując formę łezki. Ułożyć na blachach przeznaczonych do wypieku bagietek, natłuszczonych wcześniej środkiem smarnym. Poddać fermentacji końcowej około 25-35 minut. Proponowana waga kęsów -160 g na sztukę.

### Wypiek:

Przed wsadem do pieca powierzchnię bagietek delikatnie oprószyć mąką żytnią i naciąć wzdłuż. Wypiekać w temperaturze 230°C opadająca na 200°C przez 18 – 20 minut z zaparowaniem komory.



Wspólnie Tworzymy Rzeczność

CENTRALA:  
Pyskowice, 44-120  
ul. Wyszyńskiego 62  
T: +48 32 30 19 100  
biuro@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ WROCŁAW:  
Wrocław, 52-438  
ul. Gieldowa 24  
T: +48 71 712 23 04  
wroclaw@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ KRAKÓW:  
Skawina, 32-050  
ul. Plk. A. Hałacińskiego 2  
T: +48 12 442 00 00  
krakow@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁUPSK:  
Słupsk, 76-200  
ul. Szymanowskiego 16  
T: +48 59 727 95 95  
slupsk@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ ŁÓDŹ:  
Ksawerów, 95-054  
ul. Łódzka 46  
T: +48 42 209 30 80  
lodz@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ SŁOWACJA:  
Dolný Kubín, 026 01  
ul. Radlinského 60  
T: +421 43 532 43 74  
slovensko@polmarkus.com.pl

ODDZIAŁ CZECHY:  
Frýdek Místek, 738 01  
ul. Sadová 618  
T: +420 55 86 40 594  
info@polmarkus.cz