



OMNI KAISER

— PATISSERIE —

Chleb
z sercem,
skład bez tajemnic





**W Omni Kaiser Patisserie wiemy,
jak powinny wyglądać *idealne*
chwile.**

**TO WŁAŚNIE ONE TWORZĄ WSPANIAŁE,
CIEPŁE WSPOMNIENIA.**

Wiemy też, że najlepsze rzeczy wymagają czasu i serca. Nie spieszymy się zatem wypiekając dla Was pyszne bochenki chleba z chrupiącą skórką, abyście mogli rozkoszować się zapachem świeżego pieczywa wypełniającym dom.



Chleb

– tradycyjny, pachnący,
jak *w domu*

**KAŻDY CHLEB TO EFEKT
RZEMIEŚLNICZEGO PODEJŚCIA:
ZAKWAS, DŁUGIE WYRASTANIE,
NAJLEPSZE MĄKI I ZERO
SZTUCZNYCH DODATKÓW.**

Dzięki temu skórka jest chrupiąca, środek miękki i sprężysty, a smak – autentyczny, taki jak dawniej. To codzienny wybór dla tych, którzy cenią jakość i prostotę – idealny na śniadanie, do lunchu czy jako baza do naszych autorskich kanapek. Pieczemy tak, jak robiono to od pokoleń – bo dobry chleb nie potrzebuje ulepszaczy, wystarczy czas, cierpliwość i rzemiosło. Sól jest dodawana na końcu, ponieważ dodana wcześniej zaburzy pracę glutenu.

Chleb

pszenna-żytni

Klasyk na każdy dzień
Miękki, lekko kwaśny
Najlepszy do wszystkiego



Tradycja, czas i rzemiosło - *sekret* naszego pieczywa

NASZE CHLEBY POWSTAJĄ W OPARCIU O UNIKALNY ZAKWAS, KTÓRY PROWADZIMY NIEPRZERWANIE OD PIERWSZYCH DNI ISTNIENIA PIEKARNI. KAŻDEGO DNIA TROSKLIWIE GO KARMIMY, PIEŁĘGNUJĄC JEGO NIEPOWTARZALNY CHARAKTER. CO WIĘCEJ, DO KAŻDEGO RODZAJU PIECZYWA UŻYWAMY ZAKWASU DEDYKOWANEGO SPECJALNIE DLA NIEGO – TAK, ABY WYDOBYĆ PEŁNIĘ SMAKU I AROMATU.

Proces wypieku klasycznego prostego chleba pszenno-żytniego trwa aż trzy dni, ponieważ wierzymy, że tylko czas pozwala stworzyć chleb o głębokim smaku i doskonałej strukturze. Pierwszego dnia zakwas jest rozkarmiany, by zyskać odpowiednią siłę i objętość. Następnego ranka rozpoczyna się proces autolizy – czyli wstępnego łączenia mąki z wodą, które pozwala glutenowi

rozwinąć swoją strukturę i ułatwia późniejsze wyrabianie ciasta. Po tym etapie rozkarmiony zakwas łączymy z ciastem. Potem następują trzy etapy podkładania – w równych odstępach godzinnych, pomiędzy którymi ciasto odpoczywa, nabierając sprężystości i lekkości.

Kolejnym krokiem jest porcjowanie ciasta i jego godzinny odpoczynek, po którym nadajemy mu ostateczny kształt bochenków. Tak przygotowane chleby poddajemy powolnej fermentacji na zimno, która trwa całą noc. Trzeciego dnia rano bochenki trafiają do pieca, a ich zapach wypełnia całą piekarnię.

Dzięki tej wieloetapowej, rzemieślniczej pracy powstaje pieczywo o wyjątkowym aromacie, chrupiącej skórce i naturalnie długiej świeżości – chleb, który ma w sobie duszę tradycji i smak prawdziwego rzemiosła.

Skład:

mąka pszenna 750,
mąka żytnia 1400,
zakwas pszenny i woda





Chleb *żytni 100%*

Na zakwasie
Gęsty i sycący
O intensywnym,
charakterystycznym smaku

Skład:

mąka żytnia 720, mąka żytnia 2000,
zakwas żytni i woda



Chleb *orkiszowy*

Z pradawnego zboża
Delikatniejszy
Lekko orzechowy posmak
Przyjazdy dla układu trawiennego

Skład:

Mąka orkiszowa 630/680 i 1850,
zakwas orkiszowy, otręby pszenne,
kakao i woda



Ciabatta

Włoski klasyk
Długo dojrzewające ciasto
Puszysty środek
Chrupiąca skórka

Skład:

mąka pszenna, zaczyn drożdżowy,
oliwa z oliwek, woda



Bagietka

pszenna

Chrupiąca skórka
Miękki środek
Idealna na śniadanie,
przekąskę

Skład:

mąka pszenna, zakwas pszenny,
drożdże świeże, woda

**MIŁOŚNICY NIETUZINKOWYCH SMAKÓW
ZNAJDĄ U NAS CHLEBY Z DODATKAMI,
KTÓRYCH SMAK ZASKOCZY KAŻDEGO.**

Poszukując najlepszych dodatków do naszych chlebów wiedzieliśmy, że obok smaku liczą się też właściwości zdrowotne. Nie ma nic lepszego niż połączenie długiej prostej tradycji wypiekania chleba z niekwestionowanymi korzyściami superfoods, aby dbać o siebie każdego dnia.



Chleb żytni *z nutą ciemnego piwa*

**Żytni na zakwasie
Bogaty w ziarna
Bogaty smak ciemnego piwa
i pasty miso**

Skład:

mąka żytnia, zakwas żytni, ziarna słonecznika,
siemię lniane, pestki dyni, sezam, piwo
ciemne, pasta miso, sól jęczmienny, woda



Chleb *berdyszki*

Żytni klasyk
Z nutą kolendry i siodu
Bogaty w smaku
Długo zachowuje świeżość

Skład:

mąka żytnia, mąka pszenna, miód
gryczany, zakwaszona zaparka, zakwas
żytni, sól pszeniczny, kolendra i woda



Chleb *z nasionami chia*

Niski indeks glikemiczny
Z dodatkiem błonnika i nasion chia
Dla wszystkich, którzy chcą zadbać
o równowagę i energię na cały dzień

Skład:

mąka żytnia, mąka orkiszowa 1850,
zakwas żytni, kasza gryczana biała,
ziarna Inu, chia

Nasze kanapki

lub Idealny początek dnia
sycący posiłek
na każdą porę.



**DAJ SIĘ OCZAROWAĆ
NASZYM KOMPOZYCJOM.**



Danish *Asian*

Croissant, łosoś, ogórek,
marynowany imbir, sos majonezowy,
prażone migdały z sezamem



Avocado *verde*

Chleb pszenno-żytni na zakwasie,
hummus naturalny, sałata rzymska,
wędzone tofu, awokado, suszone
pomidory, kiełki groszku



KAISER
— PATISSERIE —

Omni



ZAPRASZAMY DO NASZYCH LOKALI:

GDAŃSK

Długie Pobrzeże 13
80-888 Gdańsk
tel: 604 422 531
gdansk-pobrzeze@omnikaiser.pl

GDAŃSK I GARNIZON

Norwida 8
80-280 Gdańsk
tel: 734 161 662
gdansk-garnizon@omnikaiser.pl

GDAŃSK | GALERIA FORUM

ul. Targ Sienny 7
80-806 Gdańsk
tel: 532 238 290
gdansk.forum@omnikaiser.pl

GDYNIA

10 Lutego 18 a
81-364 Gdynia
tel: 736 365 662
gdynia@omnikaiser.pl

GDYNIA | GALERIA RIVIERA

ul. Kazimierza Górskiego 2
81-304 Gdynia
tel.: 882 924 544
gdynia.riviera@omnikaiser.pl

KOŁOBRZEG

Morska 6
78-100 Kołobrzeg
tel: 734 920 510
kolobrzeg@omnikaiser.pl

KOSZALIN

Zwycięstwa 74/80
75-042 Koszalin
tel: 734 637 769
koszalin@omnikaiser.pl

SŁUPSK

Stary Rynek 4
76-200 Słupsk
tel: 664 051168
slupsk@omnikaiser.pl

SOPOT

Powstańców Warszawy 19
81-718 Sopot
tel: 600 636 458
sopot@omnikaiser.pl

SZCZECIN

Wojska Polskiego 29
70-473 Szczecin
tel: 728 899 166
szczecin.wp@omnikaiser.pl

TORUŃ

Szeroka 37
87-100 Toruń
tel: 538 650 788
torun@omnikaiser.pl