

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Január 2017

Pečivo s BVIT

Aj na prvý pohľad OBYČAJNÝ ROŽOK MÔŽE BYŤ ZDRAVÝ.
Ako je to možné? Pridaním obohacujúcich látok.

A čo sme pridali na zvýšenie výživovej hodnoty do zmesi BVIT?
Pivovarské kvasnice.



Zmes BVIT pečivo je pekárska zmes s obsahom sušených pivovarských kvasníc.



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Január 2017

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
Pšeničná múka	9,000
BVIT PEČIVO	1,000
Soľ jemná	0,200
Droždie čerstvé	0,400
Voda pitná, cca.	5,500

Odporučený technologický postup:

Doba miesenia:	3 + 6 min. pomaly (špirálový miesič)
Teplota cesta:	26 - 28°C
Odležanie:	15 min.
Navážka:	0,070 kg
Kysnutie:	40 min.
Teplota pečenia:	250 °C klesajúc na 220 so zaparením
Doba pečenia:	15 min.



IREKS ENZYMA, s.r.o.
Vyšná Šebastová 262
080 06 Prešov
SLOVENSKO
Tel.: +421 517 470 000
Fax: +421 517 716 168
ireks@ireks.sk
www.ireks.sk



IREKS