

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Február 2015

## IREKS CHORWACKI

Prinesie farbu do Vášho regála – špeciálne chleby s **IREKS CHORWACKI**.

S **IREKS CHORWACKI** je možné jednoducho a rýchlo vyrobiť lahodné špeciálne chleby, ktoré vzbudia pozornosť!



### Pracovné výhody:

- plastické a suché cesto
- vhodné na strojové spracovanie
- určená na studené vedenia
- vysoká spracovateľská tolerancia

### Kvalitatívne výhody

- šťavnatá striedka
- otvorená pórová štruktúra
- obzvlášť dlhá čerstvosť
- dobrá chuť
- vysoký objem



**IREKS**

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Február 2015

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
Pšeničná múka	8,000
<b>IREKS CHORWACKI</b>	<b>2,000</b>
Droždie čerstvé	0,250
Voda pitná cca.	5,400

## Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia:	3 + 6 min., špirálový miesič
Teplota cesta:	27 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	0,900 kg
Medzikysnutie:	30 – 40 min.
Spracovanie:	plocho stlačiť, so silným upnutím zrolovať
Kysnutie:	40 – 50 min.
Teplota pečenia:	240 °C klesajúc na 200 °C, so zavlažením
Doba pečenia:	40 – 45 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**