

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Február 2017

Bezgluténový ovsený chlieb

Ľudia už skôr vedeli, čo je dobré a vzácné.
Ovos má dlhú tradíciu ako potravina.

Ovos v stravovaní si môžu dovoliť konzumovať aj ľudia trpiaci celiakiou.

Preto sme aj pre túto skupinu ľudí pripravili zmes, aby si tento druh obilnín mohli vychutnať v chlebe.



Bezgluténový ovsený chlieb zmes na výrobu bezgluténového ovseného chleba.



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Február 2017

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
Bezgluténový ovsený chlieb	10,000
Soľ jemná	0,200
Droždie čerstvé	0,100
Voda	10,000

Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia:	8 min. pomaly
Teplota cesta:	28°C
Odležanie:	15 min.
Navážka:	0,850 kg
Spracovanie:	formový chlieb
Kysnutie:	60 min.
Teplota pečenia:	220 °C klesajúc na 200
Doba pečenia:	60 - 70 min. (teplota v jadre: 98°C)



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