

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Február 2013

KÖNIG LUDWIG-SEMMELE

Úspešný príbeh pokračuje ďalej. Pekárska zmes na bavorské rustikálne špaldovo-sladové pečivo.

KTO POZNÁ CHLIEB, TEŠÍ SA NA ŽEMLE.



Presvedčte sa Vašou zručnosťou a našou exkluzívnou receptúrou:
Hodnotný špaldový slad z vlastnej sladovne IREKS

- Sušený ražný kvas
- Špaldová múka
- Celozrnná špaldová múka
- Celozrnný špaldový šrot
- Garantuje vysokú akceptáciu u spotrebiteľov
- Vysokú hodnotu Premium značkou a pečivom



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Február 2013

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
KÖNIG LUDWIG-SEMMELE	5,000
Pšeničná múka	5,000
Droždie čerstvé	0,400
Voda pitná, cca.	5,800 l

Odporučený technologický postup:

Doba miesenia: 4 + 5 minút; špirálový miesič (až kým sa cesto od dieže neoddeľuje)
Teplota cesta: 26 – 27 °C
Odeležanie: cca. 10 minút
Navážka: 2,100 kg
Kysnutie: cca. 10 minút

Spracovateľský postup:

Baly po vykysnutí vyklopiť a vygúľať. Klonky koncom dať do múky a uzáverom dolu nechať kysnúť. Pri dobrom kysnutí klonky otočiť a ako je bežné, sádzať pri pare, ktorú 3 – 4 minúty pred koncom pečenia treba stiahnuť.

Teplota pečenia: ako u žemlí, klesajúc
Doba pečenia: 20 – 22 minút



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



IREKS