

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Február 2014

## Cereál ľanový

Máme na výber – klasický alebo špeciálny chlieb, či už svojim zložením alebo formou.

Ľanový chlieb zo zmesi **Cereál ľanový** patrí medzi špeciálne, pretože už zmes je obohatená ľanovým semenom, ktoré dáva chlebu vynikajúcu chuť a má jedinečné vlastnosti pre naše zdravie. Ľan je bohatý na prirodzenú vlákninu, vitamín E, vstrebateľný horčík a nenasýtené mastné kyseliny.



### Pracovné výhody:

- racionálna výroba
- dobrá strojová spracovateľnosť
- vysoká istota spracovania

### Kvalitatívne výhody:

- vysoký podiel olejnatých semien
- mäkká vláčna striedka
- dobrý objem
- charakteristická chuť po ľane



IREKS

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Február 2014

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
<i>Zápara: min. 2-3 hod.</i>	
<b>Cereál ľanový</b>	<b>5,000</b>
<b>Panimaltin</b>	<b>0,300</b>
Voda pitná (40°C)	6,000
<i>Cesto:</i>	
Zápara	11,300
Pšeničná múka	14,600
Ražná múka	5,400
<b>NATURAL-ražný kvas</b>	<b>0,280</b>
<b>FH Stabil</b>	<b>0,200</b>
Soľ jemná	0,500
Droždie pekárske	0,600
Voda pitná cca.	9,600
<i>Posyp:</i>	
Ľanové semienko/sezam (100/50) cca.3-4%	0,600

## Odporučený technologický postup:

Doba miesenia: 6 + 5 min.  
Teplota cesta: 27 - 28°C  
Odléžanie: 20 - 30 min.  
Navážka: 0,365 kg  
Kysnutie: 50 min.  
Teplota pečenia: 240°C, klesajúc na 200°C  
Doba pečenia: 35 - 40 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**