

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Marec 2015

KEIMKRAFT

... s prírodnou silou **10 klíčkov!**

Zmes je vyrobená zo šrotu z 10 druhov naklíčených obilných zŕn a semien. Každý druh klíčka a to konkrétne zo

špaldy, pšenice, šošovice, d'ateliny, prosa, ľanu, hrachu, kukurice, lucerny a lupiny

má špeciálne, výživovo-fyziologické vysokohodnotné vlastnosti.



Aké prednosti prináša **KEIMKRAFT**?

Vlastnosti:

- kompozícia 10 druhov obilnín a semien
- zvýšený príjem vody šrotovaných klíčkov
- výživovo-fyziologické vysokohodnotné vlastnosti

Využitie:

- rozvoj zvláštnych aromatických látok
- šťavnaté pečivo s dlhou čerstvosťou
- nezameniteľná chuť
- prispieva k hodnotnému a vyváženému stravovaniu



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Marec 2015

Odporúčaná receptúra na chlieb:

Suroviny	Množstvo (v kg)
Pšeničná múka	5,000
KEIMKRAFT	5,000
NATURAL-ražný kvas	0,100
Droždie čerstvé	0,250
Soľ jemná	0,200
Voda pitná cca.	6,500

Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia:	2 + 7 min.
Teplota cesta:	26 - 27 °C
Odležanie:	cca. 15 min.
Navážka:	0,500 kg
Spracovanie:	podľa želania
Kysnutie:	cca. 50 min.
Teplota pečenia:	240 °C klesajúc na 220 °C
Doba pečenia:	35 min.
Posyp:	KEIMKRAFT a sezam v pomere 1:1

Výživové hodnoty (100g chleba obsahuje):

Energia	996kJ (237 kcal)
Bielkoviny	9,4 g
Sacharidy	36,6 g
z toho cukry	2,8 g
Tuky	4,1 g
z toho nasýtené mastné kyseliny	0,7 g
Vláknina	7,8 g
Sodík	0,6 g



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