

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Marec 2014

## APETÍT PIASTOWSKI

Zmes **APETÍT PIASTOWSKI** je sypká pekárska zmes na výrobu rustikálnych chlebov a pečiva. Umožňuje ľahkú a rýchlu výrobu chutného, trvácneho a stále čerstvého chleba, pečiva alebo bagiet.

Zmes je výborná tým, že je voľne kombinovateľná s rôznymi prísadami a dodatkami (napr. olivy, orechy, ...), ktoré je predurčujú k výrobe širokého sortimentu tak chleba ako pečiva.

Variabilita je jej prednosťou!



### Pracovné výhody:

- mnohostranné možnosti spracovania
- pomalé zrenie cesta
- dobré spracovanie ciest

### Kvalitatívne výhody:

- vynikajúca aromatická chuť
- rustikálny charakter
- veľmi nepravidelné póry
- zodpovedajúci objem
- dobrá čerstvosť
- výrazná kôrka



  
**IREKS**

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Marec 2014

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Chlieb (kg)
Pšeničná múka	10,000
<b>APETIT PIASTOWSKI</b>	<b>1,500</b>
Olej	0,200
Droždie čerstvé	0,300
Voda pitná, cca.	7,500

## Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia:	4 + 8 min.
Teplota cesta:	22-25°C
Odležanie:	60 min.
Navážka:	0,300 kg
Spracovanie:	zatočený chlieb
Kysnutie:	30 min.
Teplota pečenia:	230 -210 °C, s trochou pary Posledných 10-15 min. pred koncom otvoriť odťah.
Doba pečenia:	do 35 min.



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

  
**IREKS**