

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Apríl 2012

Chlieb ADAM a Chlieb EVA

ADAM chlieb pre mužov a EVA chlieb pre ženy – dve chute, dvojaký obsah zdravých látok.

Chlieb ADAM vychádza chuťovo v ústrety požiadavkám mužskej populácie - má redukovaný obsah semienok a celozrnných častíc, zdraviu prospešné látky sú dodané v jemnej forme.

Chlieb EVA je svetlejší a s vyšším obsahom celozrnných častíc a semien olejnatých plodín.



Prírodné látky pochádzajú z prísne kontrolovaných surovín a ich zastúpenie v chleboch je neobvykle vysoké. Obilniny (pšenice, ovos, jačmeň a raž) sú obsiahnuté vo forme celozrnných múk a trhaniek.

U **Chleba ADAM** je na viac pridaný jačmenný sladový extrakt dodávajúci chlebu hnedú farbu a sladovú chuť a **Chlieb EVA** obsahuje v 100 g min. 38 % ODD kyseliny listovej. Ďalej chleby obsahujú inulín = prebiotickú, vo vode rozpustnú vlákninu a sójové isoflavóny.

Tieto všetky prírodné látky zvyšujú chleby ADAM a EVA na funkčné potraviny!



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Apríl 2012

Odporučená receptúra:

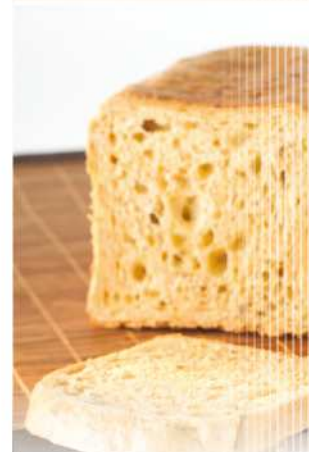
Suroviny	Množstvo (%)	
	ADAM chlieb	EVA chlieb
Pšeničná múka hladká svetlá	32,50	32,50
Pšeničná múka chlebová	32,50	32,50
Chlieb ADAM	35,00	-
Chlieb EVA	-	35,00
Soľ jemná	2,50	2,50
Droždie pekárske	2,00	2,00
NATURAL = ražný kvas	0,70	0,70
Voda pitná	63,00	63,00
Posyp:		
Sezam lúpaný : mak (1:1)	cca. 6,00 na celk. cesto	-
Jadrá slnečnicové : Cereal (1:1)	-	cca. 6,00 na celk. cesto

Odporučený technologický postup:

Doba miesenia:	4 + 5 min.
Teplota cesta (°C):	28 °C
Zrenie cesta:	15 min.
Kysnutie:	60 - 80 min.
Teplota pečenia (°C):	250 - 210 °C
Doba pečenia:	40 - 45 min.

Chleby s takým zložením doposiaľ na trhu neboli!

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