

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 zmesi 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



Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Apríl 2015

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
<i>Zápara: min. 2-3 hod.</i>	
Cereál ľanový	25,000
Panimaltin	1,500
Voda pitná (40°C)	30,000
<i>Cesto:</i>	
Zápara	56,500
Pšeničná múka	73,000
Ražná múka	27,000
NATURAL-ražný kvas	1,400
FH Stabil	1,000
Soľ jemná	2,500
Droždie čerstvé	3,000
Voda pitná cca.	48,000
<i>Posyp:</i>	
Ľanové semienko	cca.3-4%

Odporučený technologický postup:

Doba miesenia: 6 + 5 min.
Teplota cesta: 27 - 28°C
Odležanie: 20 - 30 min.
Navážka: 0,650 kg
Kysnutie: 50 min.
Teplota pečenia: 240°C klesajúc, s parou
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