

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Apríl 2017

## Veľkonočný mazanec s MELLA HT EXTRA

Tento najstarší druh obradného pečiva zo sladkého kysnutého cesta zdobí počas Veľkej Noci sviatočné stoly mnohých domácností. Dôležité kresťanské sviatky si bez mazanca ani nevieme predstaviť!



Tento rok sme ho pre Vás pripravili z pekárskej zmesi **MELLA HT EXTRA** – pekársky prípravok na výrobu jemného kysnutého pečiva soft.



  
**IREKS**

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Apríl 2017

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v %)
Pšeničná múka	10,000
<b>MELLA HT EXTRA</b>	<b>2,000</b>
Maslo	1,500
Vajcia celé	1,500
Cukor kryštál	0,800
Droždie čerstvé	3,600
Voda pitná, cca.	45,000 l
Sultánky, umyté *)	4,000
Mandle, sekané, pražené *)	2,000

\*) pridať na konci miesenia

## Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia:	2 + 7 min.
Teplota cesta:	cca. 27 °C
Odležanie:	cca. 15 min.
Navážka:	0,500 kg
Medzikysnutie:	15 min.
Spracovanie:	okrúhly tvar
Kysnutie:	40 – 45 min.
Teplota pečenia:	190 °C
Doba pečenia:	cca. 30 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**